



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

Tema:

“Seguridad Alimentaria y Turismo Gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.”

Trabajo de Titulación para optar al título de Ingeniera en Gestión Turística y Hotelera

Autor:

Barreno Fiallos, Lizbeth Alexandra

Tutor:

MgS. Moreno Aguirre, Paula Elizabeth

Riobamba, Ecuador. 2024

DERECHOS DE AUTORÍA

Yo, Lizbeth Alexandra Barreno Fiallos, con cédula de ciudadanía 060458583-6, autora del trabajo de investigación titulado: “Seguridad Alimentaria y Turismo Gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo”, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos, y conclusiones expuestas son de mi exclusiva responsabilidad.

Así mismo, cedo a la Universidad Nacional de Chimborazo, en forma no exclusiva, los derechos para su uso, comunicación pública, distribución, divulgación y/o reproducción total o parcial, por medio físico o digital; en esta cesión se entiende que el cesionario no podrá obtener beneficios económicos. La posible reclamación de terceros respecto de los derechos de autora de la obra referida, será de mi eterna responsabilidad; librando a la Universidad Nacional de Chimborazo de posibles obligaciones.

En Riobamba, a 12 de abril de 2024



Lizbeth Alexandra Barreno Fiallos
175332984-4

DICTAMEN FAVORABLE DEL TUTOR Y MIEMBROS DEL TRIBUNAL


Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado del trabajo de investigación "Seguridad Alimentaria y Turismo Gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R Dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo" presentado por Lizbeth Alexandra Barreno Fiallos, con cédula de identidad número 060458583-6, emitimos el DICTAMEN FAVORABLE, conducente a la APROBACIÓN de la titulación. Certificamos haber revisado y evaluado el trabajo de investigación y cumplida la sustentación por parte de su autor: no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba a 12 de abril de 2024.

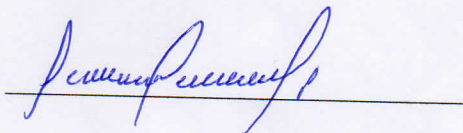
Diego Mauricio Calvopiña Andrade, Mgs
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Andrea Margarita Garrido Patrel, Mgs
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Paula Elizabeth Moreno Aguirre, Mgs.
TUTOR

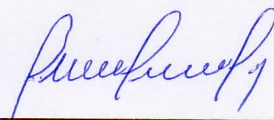




CERTIFICACIÓN

Que, Barreno Fiallos, Lizbeth Alexandra con CC: 060458583-6, estudiante de la Carrera **Gestión Turística Y Hotelera, NO VIGENTE**, Facultad de CIENCIAS POLITICAS Y ADMINISTRATIVAS; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "**Seguridad Alimentaria y Turismo Gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.**", cumple con el 8%, de acuerdo al reporte del sistema TURNITIN, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 12 de Abril del 2024



Ing. Paula Moreno A.
TUTOR(A) TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

DEDICATORIA

Esta investigación está dedicada a mis padres que han sido mi pilar fundamental en todo mi proceso estudiantil, gracias por su confianza y paciencia para guiarme en este proceso. A mi hermanita Scarleth, por haberme acompañado en tantas noches de desvelo, siendo mi apoyo incondicional y siempre dándome ánimos para seguir con mi objetivo.

Quiero dedicar este proyecto también a mi ángel en el cielo, mi Susy; por haber sido mi segunda mamá y mi consejera, parte de mis logros se deben a ti.

A Renata, definitivamente los amigos son la familia que uno escoge y sin duda fue una gran elección, gracias por estar en todo momento a mi lado con las palabras adecuadas, deseo que sigamos cosechando éxitos juntas y con el pasar del tiempo comprobar que la amistad verdadera si existe.

Finalmente a mis amigos de toda la carrera, Adrian y Jhon; los mejores momentos de nuestra carrera soñada han sido con ustedes, gracias por su amistad sincera, por sus cuidados y preocupación, hicieron de mi vida universitaria una etapa inolvidable.

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento sincero a mi tutora Ing. Pauli Moreno, por permitirme desarrollar este tema de investigación, a mis compañeros que me han enseñado que en el transcurso de la vida nos vamos a encontrar con personas maravillosas que no siempre van a estar de acuerdo con nuestra manera de ver la vida pero que nos van a demostrar varias perspectivas de ella.

A mis docentes que han sido mis guías durante estos cinco años, de ellos me llevo gratos recuerdos y muy buenas enseñanzas que más allá del ámbito académico tengo la certeza de que sus consejos serán indispensable para la vida.

ÍNDICE GENERAL;

CAPITULO I. INTRODUCCIÓN.....	18
1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	19
1.1 Situación Problemática	19
1.2 Formulación del Problema.....	20
1.2.1 Problema General.....	20
1.2.2 Problemas Específicos	20
1.3 Justificación	20
1.3.1 Justificación Teórica	20
1.3.2 Justificación Práctica	21
1.3.3 Justificación Metodológica	22
1.4 Objetivos.....	22
1.4.1 Objetivo General.....	22
1.4.2 Objetivos Específicos.....	22
2 MARCO TEÓRICO	23
2.1 Antecedentes de la Investigación.....	23
2.2 Marco epistemológico de la investigación.....	26
2.2.1 Seguridad Alimentaria	26
2.2.2 Turismo Gastronómico	26
2.3 Bases Teóricas	27
2.3.1 Seguridad Alimentaria	27
2.3.1.1 Historia del concepto de Seguridad Alimentaria.....	27
2.3.1.2 Concepto de Seguridad Alimentaria según la FAO.....	27
2.3.1.3 Dimensiones de la Seguridad Alimentaria	27
2.3.2 Turismo Gastronómico	28
2.3.2.1 Concepto de Turismo Gastronómico.....	28

2.3.2.2	Dimensiones de Turismo Gastronómico	28
3	METODOLOGIA.....	29
3.1	Tipo y Diseño de Investigación	29
3.1.1	Tipo.....	29
3.1.2	Diseño	30
3.2	Unidad de Análisis.....	30
3.3	Población de Estudio.....	31
3.4	Tamaño de la Muestra.....	31
3.5	Selección de la Muestra	32
3.6	Técnicas e Instrumentos de Investigación	32
3.6.1	Técnicas	32
3.6.2	Instrumentos.....	32
3.7	Validez de los Instrumentos.....	33
3.7.1	Selección de los Expertos	33
3.8	Confiabilidad de los Instrumentos	34
3.9	Análisis e Interpretación de la Información.....	35
3.9.1	Análisis e interpretación de los resultados de validación por expertos	35
3.9.2	Análisis e interpretación de los resultados de confiabilidad	35
4	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	35
4.1	Análisis, interpretación y discusión de los resultados	35
4.2	Pruebas de Hipótesis	39
4.2.1	Hipótesis General.....	39
4.2.2	Hipótesis Específicas	39
4.2.3	Prueba de hipótesis general.....	39
4.2.4	Prueba de hipótesis específicas	41
4.2.4.1	Hipótesis Específica 1	41
4.2.4.2	Hipótesis Específica 2	42

4.2.4.3	Hipótesis Específica 3	43
4.3	Presentación de Resultados.....	44
5	CONCLUSIONES.....	46
6	RECOMENDACIONES	47
7	BIBLIOGRAFÍA.....	48
	ANEXOS	52
	ANEXO 1. PROPUESTA.....	52
	ANEXO 2. MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.....	69
	ANEXO 3. MATRIZ DE CONSISTENCIA	70
	ANEXO 4. ASIGNACIÓN DE TRIBUNAL	71
	ANEXO 5. VALIDACIÓN DE ENCUESTAS	72
	ANEXO 6. ENCUESTA VARIABLE INDEPENDIENTE	76
	ANEXO 7. ENCUESTA VARIABLE DEPENDIENTE	78
	ANEXO 8. TABLAS Y GRÁFICOS DE LA INVESTIGACIÓN – VARIABLE INDEPENDIENTE	81
	ANEXO 9. TABLAS Y GRÁFICOS DE LA INVESTIGACIÓN – VARIABLE DEPENDIENTE.....	93

ÍNDICE DE TABLAS.

Tabla 1 Selección de Expertos	34
Tabla 2 Fiabilidad Variable Seguridad Alimentaria	34
Tabla 3 Fiabilidad Variable Turismo Gastronómico	34
Tabla 4 Prueba de hipótesis general.....	40
Tabla 5 Prueba de hipótesis específica 1	41
Tabla 6 Prueba de hipótesis específica 2	42
Tabla 7 Prueba de hipótesis específica 3	44
Tabla 8 Género de los encuestados	81
Tabla 9 Edad de los encuestados.....	81
Tabla 10 Motivación de viaje de los encuestados.....	82
Tabla 11 Propuesta alimentaria.....	84
Tabla 12 Productos de temporada.....	85
Tabla 13 Diversificar propuestas alimentarias.....	87
Tabla 14 Capacitación de personal	87
Tabla 15 Evaluación de conocimientos	88
Tabla 16 Técnicas de emplatado.....	89
Tabla 17 Cadena de producción.....	90
Tabla 18 Procesos de salubridad.....	91
Tabla 19 Montaje de platos.....	92
Tabla 20 Género de los encuestados	93
Tabla 21 Motivación de viaje de los encuestados.....	94
Tabla 22 Número de personas con las que viaja el encuestado	95
Tabla 23 Nivel de instrucción de los encuestados	96
Tabla 24 Producto clave.....	97
Tabla 25 Proveedores certificados	98
Tabla 26 Derechos y obligaciones del consumidor	99
Tabla 27 Eventos gastronómicos	100
Tabla 28 Rutas gastronómicas	101
Tabla 29 Funcionamiento de establecimientos	102
Tabla 30 Espacios de capacitación.....	103
Tabla 31 Personal capacitado.....	104

Tabla 32 Utilización de recursos.....	105
--	-----

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1 Aplicación de Fórmula de Población Finita.....	31
Imagen 2 Flyer	63
Imagen 3 Certificado de aprobación	64
Imagen 4 Gafete del capacitador.....	64
Imagen 5 Gafete de los participantes	65
Imagen 6 Portada de carpeta del evento.....	65
Imagen 7 Contraportada de carpeta del evento	66
Imagen 8 Género de los encuestados	81
Imagen 9 Edad de los encuestados.....	82
Imagen 10 Motivación de viaje de los encuestados	83
Imagen 11 Número de personas con las que viajan los encuestados	83
Imagen 12 Número de personas con las que viajan los encuestados	84
Imagen 13 Propuesta alimentaria.....	85
Imagen 14 Productos de temporada.....	86
Imagen 15 Diversificar propuestas alimentarias	87
Imagen 16 Capacitación de personal	88
Imagen 17 Evaluación de conocimientos.....	89
Imagen 18 Técnicas de emplatado	90
Imagen 19 Cadena de producción.....	91
Imagen 20 Procesos de salubridad	92
Imagen 21 Montaje de platos	93
Imagen 22 Género de los encuestados	94
Imagen 23 Motivación de viaje de los encuestados	95
Imagen 24 Número de personas con las que viaja el encuestado	96
Imagen 25 Nivel de instrucción de los encuestados	97
Imagen 26 Producto clave.....	98
Imagen 27 Proveedores certificados	99
Imagen 28 Derechos y obligaciones del consumidor.....	100
Imagen 29 Eventos gastronómicos	101
Imagen 30 Rutas gastronómicas	102
Imagen 31 Funcionamiento de establecimientos	103

Imagen 32 Espacios de capacitación.....	104
Imagen 33 Personal capacitado.....	105
Imagen 34 Utilización de recursos.....	106

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1 Análisis e Interpretación Seguridad Alimentaria.....	36
Cuadro 2 Análisis e Interpretación Turismo Gastronómico.....	37
Cuadro 3 Plan de Acción.....	55
Cuadro 4 Cronograma	62
Cuadro 5 Recursos.....	62
Cuadro 6 Matriz de Operacionalización de variables.....	69
Cuadro 7 Matriz de Consistencia.....	70
Cuadro 8 Asignación de tribunal	71

RESUMEN

La investigación denominada “Seguridad Alimentaria y Turismo Gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R Dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo” se llevó a cabo con la intención de brincar posibles soluciones a las problemáticas que se han detectado partiendo del análisis de las dos variables planteadas, se trata de una investigación básica desarrollada bajo el método deductivo/cuantitativo de corte transversal. Se ha tomado en cuenta la población económicamente activa de la ciudad de Riobamba como principal protagonista del turismo gastronómico local y como objeto de estudio se tomó en cuenta a los 7 establecimientos gastronómicos que han sido reconocidos con el sello de calidad denominado R Dorada, esta iniciativa nace en el año 2019 como una propuesta del Alcalde en turno para reconocer a los establecimientos gastronómicos que cumplían con varios requerimientos planteados, los cuales bajo el estadígrafo Alfa de Cronbach han sido estudiados para obtener los resultados que serían tabulados en Excel y analizados en el software SPSS, llegando a la conclusión de que la seguridad alimentaria si es un factor importante para el crecimiento turístico en la ciudad por lo que se plantearon varias conclusiones y recomendaciones.

Luego de esto se ha planteado una propuesta para dar solución a la problemática planteada, la cual recomienda crear un Plan de Capacitación en el cual participen todos los prestadores de servicios gastronómicos para que actualicen sus conocimientos y de esta manera también puedan obtener el reconocimiento de la R Dorada, asegurando de esta manera el éxito en los centros gastronómicos de la ciudad y también otorgar conocimientos sobre identidad cultural.

Palabras clave: seguridad, crecimiento, reconocimiento, éxito.

Abstract

This research called “Food Safety and Gastronomic Tourism in food and beverage outlets with R Dorada certification in Riobamba city, province of Chimborazo” was carried out with the purpose of providing possible solutions to the problems that have been detected based on the analysis of the two variables proposed, it is a basic research developed based on the method deductive/quantitative of cross-sectional cut. We have considered the economically active population of Riobamba city as the main promoter of local gastronomic tourism and as an object of study were taken into consideration the 7 gastronomic outlets that have been recognized with the quality seal called R Dorada. This project was born in the year 2019 as a proposal of the Mayor in charge to recognize the gastronomic outlets that performed several requirements, which under the Cronbach's Alpha statistician have been studied to have results that would be tabulated in Excel and analyzed in the SPSS software, concluding that food safety is an important factor for tourism growth in the city so we considered several conclusions and recommendations. Therefore, we have proposed a strategy to solve the problem, recommending the development of a training plan involving all gastronomic service providers so that they can update their knowledge and thus obtain the recognition of the R Dorada, thus ensuring the success of the city's gastronomic centers and also provide knowledge about cultural identity.

Keywords:

SECURITY, GROWTH, RECOGNITION, SUCCESS.

Reviewed by:

Msc. ENRIQUE GUAMBO YEROVI

ENGLISH PROFESSOR

C.C. 0601802424

CAPITULO I. INTRODUCCIÓN.

La presente investigación hace referencia a la seguridad alimentaria y turismo gastronómico enfocado en los establecimientos de alimentos y bebidas que tienen la certificación R Dorada en la ciudad de Riobamba. El problema principal radica en el incorrecto manejo de la seguridad alimentaria lo cual influye directamente en la salud de los consumidores, siendo ellos los protagonistas en el desarrollo del turismo al momento de elegir su destino basándose en los atractivos gastronómicos del lugar.

La seguridad alimentaria hace referencia a la importancia de consumir alimentos que aporten beneficios para nuestra salud, también implica el ámbito económico del cual se depende al momento de conseguir los alimentos, es importante identificar que los productos que están destinados a ser consumidos en los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas sean suficientes e inocuos para que el cuerpo humano pueda conseguir los nutrientes necesarios para su desarrollo.

Se estableció como objetivo general determinar la relación de la seguridad alimentaria con el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo con el fin de identificar las acciones que incrementan la afluencia de turistas en los establecimientos que serán objeto de estudio.

Como objetivos específicos se analizó cómo influye y se relaciona las tres dimensiones principales de la variable seguridad alimentaria como son: disponibilidad física de los alimentos, utilización de los alimentos y trazabilidad alimentaria; con el turismo gastronómico que deben implementar los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

La seguridad alimentaria tiene un impacto directo sobre el turismo sostenible el cual debe ser viable económicamente y equitativo a largo plazo. Para promover un turismo sostenible apoyándose en la alimentación es factible fomentar la producción local y dar mayor realce a los alimentos que son propios de la zona haciendo que estos sean protagonistas para manifestar la cultura de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Situación Problemática

A lo largo de los años la gastronomía ha venido teniendo un papel fundamental dentro del desarrollo turístico a nivel mundial, Ecuador es un país rico en diversidad cultural y por lo mismo se toma en cuenta que cada rincón del país tiene su propia gastronomía que refleja la identidad de los pueblos, recalcando que un eje primordial del desarrollo humano en Ecuador es la Soberanía Alimentaria que se define como:

El derecho de los pueblos a definir y escoger su propio sistema agroalimentario sobre la base del acceso de los pequeños y medianos agricultores y pescadores artesanales, a los bienes productivos de la soberanía alimentaria, para garantizar la producción nacional de alimentos y el desarrollo local. (COPISA - Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria, 2017)

Al hablar de gastronomía se toman en cuenta varios factores importantes para el correcto desarrollo de esta, por ejemplo; métodos de cocción, utilización de los alimentos y el servicio ofertado a los clientes. Aquí es donde se identifica la problemática en los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Riobamba, los cuales forman parte de los atractivos turísticos de la ciudad.

El desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo ha evidenciado un decrecimiento notorio, la principal causa de este fenómeno es

la seguridad alimentaria; esta situación engloba los procesos de manejo y conservación de los alimentos.

El incorrecto manejo de los alimentos por parte de los colaboradores de los establecimientos de alimentos y bebidas da como resultado la pérdida de turistas que visitan la ciudad con deseos de conocer su gastronomía típica.

1.2 Formulación del Problema

1.2.1 Problema General

¿De qué manera influye la seguridad alimentaria en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo?

1.2.2 Problemas Específicos

- ¿De qué manera influye la disponibilidad física de los alimentos en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo?
- ¿De qué manera influye la utilización de los alimentos en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo?
- ¿De qué manera influye la trazabilidad alimentaria en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo?

1.3 Justificación

1.3.1 Justificación Teórica

Poco se habla sobre el escaso conocimiento que se tiene sobre seguridad alimentaria a nivel nacional por lo que se busca la capacitación adecuada sobre todo lo que engloba la

seguridad alimentaria y cómo va a repercutir en el desarrollo turístico de la ciudad de Riobamba cuando se vayan aplicando las buenas prácticas de salubridad, aprovechamiento de los recursos alimenticios que se tiene a disponibilidad de los prestadores de servicios y la calidad en atención al cliente pudiendo replicarse los avances obtenidos en esta investigación para otras que pudieren sugerir soluciones innovadoras a los problemas identificados.

Con la investigación, se quiere medir el nivel de conocimiento de los prestadores de servicios gastronómicos de los establecimientos que ya cuentan con la certificación R dorada en la ciudad de Riobamba y de la misma manera se pretende obtener la concepción que tienen los turistas con respecto al turismo gastronómico de la ciudad, con esto se determinará la metodología para el diseño de la propuesta y frente a estos enfoques se direcciona el hecho investigativo.

1.3.2 Justificación Práctica

Dentro de los múltiples argumentos que fundamentan la investigación, se encuentra la utilidad práctica en lo que se refiere a seguridad alimentaria en los procesos de trazabilidad alimentaria, los cuales sirven para garantizar la calidad de productos gastronómicos, es conveniente plantear estrategias que sirvan para solucionar la problemática planteada en esta investigación debido a que la relación entre la variable dependiente e independiente es directa, por lo que es posible realizar una investigación de alto impacto.

Las instituciones benefactoras del proyecto que aportará a la solución de los problemas son: UNACH con la propiedad intelectual y GADM- Riobamba con la obtención de estrategias previamente analizadas para la capacitación a los prestadores de servicios gastronómicos con sus respectivos instrumentos.

1.3.3 Justificación Metodológica

Las necesidades metodológicas que forman parte de la investigación y el diseño de la propuesta frente a estos enfoques se direcciona al hecho investigativo, en base a un estudio primario, documental de campo no experimental con corte transversal y correlacional, se logra interpretar los criterios obtenidos de los turistas, clientes y propietarios de los establecimientos gastronómicos con respecto a la seguridad alimentaria y turismo gastronómico, el desarrollo y resultados de esta investigación servirán para proyectos futuros y como una fuente de sugerencias, estrategias y recomendaciones para el manejo y solución de las problemáticas planteadas y afines.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo General

Determinar la relación de la seguridad alimentaria con el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo

1.4.2 Objetivos Específicos

Determinar la relación entre la disponibilidad física de los alimentos y el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

Determinar la relación entre la utilización de los alimentos y el turismo gastronómico dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

Determinar la relación de la trazabilidad alimentaria y el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

2 MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la Investigación

A lo largo de los últimos años se han fortalecido todos los aspectos concernientes al tratamiento de la seguridad alimentaria y todo lo que engloba, a partir de estos procesos productivos de alimentos y bebidas en los establecimientos gastronómicos se ha logrado un correcto posicionamiento dentro del ámbito turístico con la finalidad de incrementar la afluencia de visitantes para aportar en el desarrollo económico, razón por la cual también se ha optado por designar certificaciones cualitativas a los establecimientos que cumplan con los requisitos sugeridos.

Tomando en cuenta estas necesidades es que se ha permitido que investigadores tanto nacionales como extranjeros, encaminen sus estudios para fortalecer y posicionar la seguridad alimentaria para los clientes internos y externos de los establecimientos de alimentos y bebidas, a continuación, se presentan antecedentes directamente relacionados con el tema de investigación, los mismos que para efectos del presente estudio han sido tomados como referencia:

(Cárdenas & León, 2021) en su investigación “Seguridad Alimentaria Familiar y su asociación con el estado nutricional en niños menores de 2 años. Luxemburgo, Macas, 2020-2021” previo a la obtención del título de Médico Especialidad en Medicina Familiar y Comunitaria, manifiesta que específicamente en Ecuador los problemas alimenticios no están relacionados necesariamente a la carente disponibilidad alimentaria sino más bien es un problema económico de las familias que no pueden acceder a la canasta básica que pueda satisfacer las necesidades primarias. (pág. 9)

(Pucha, 2021) en su investigación “Estado nutricional y Seguridad Alimentaria en niños de la escuela González Suárez de la parroquia Chuquiribamba, Loja” previo a la obtención

del título de Médico General, manifiesta que con respecto a una de las dimensiones de seguridad alimentaria como es la disponibilidad física de los alimentos hace referencia a la variedad de productos que se pueden obtener mediante actividades de agricultura familiar, la estabilidad de estos alimentos sería la época durante la cual estos productos se pueden conseguir de manera inmediata y por cuánto tiempo abastecerá esta producción. (pág. 15)

(Palacios, 2018) en su investigación, “Análisis de la seguridad alimentaria en la comunidad La Esperanza del cantón Ambato” previo a la obtención del título de Ingeniero Agrónomo, manifiesta que un aspecto determinante dentro de la falta de acceso económico es la migración, por lo que se puede evidenciar que varios habitantes de las zonas rurales que eran los encargados de la producción de los alimentos que se utilizan en los centros gastronómicos han abandonado sus cultivos en busca de salir a las ciudades para tener un mejor estilo de vida, esto genera también que las nuevas generaciones pierdan su culturalidad en cuanto a la forma de alimentarse. (pág. 14)

(Flórez, 2019) en su investigación “Seguridad Alimentaria y Nutrición en emergencias” previo a la obtención del título de Ingeniero en Industrias Alimentarias, manifiesta que la problemática relacionada con la seguridad alimentaria parte de un carente conocimiento del tema por parte de las autoridades nacionales, las cuales no han tomado suficiente consideración a los protocolos para abastecer de los implementos necesarios para el tratamiento y preparación de los alimentos tomando en cuenta también las instalaciones en donde se pueda preparar, distribuir y consumir alimentos. (pág. 15)

(Flores, 2012) en su investigación “Seguridad Alimentaria a través de buenas prácticas de manufactura con la utilización de procesos culinarios caseros en la cabecera parroquial de Quimiag, en el año 2011” previo a la obtención del título de Licenciada en Gestión Gastronómica, menciona que es muy importante que se propongan varias estrategias sobre el

correcto desarrollo de la seguridad alimentaria para que de esta forma se generen nuevos y mejores hábitos de higiene, sobre todo se requiere implementar un menú que no sea solo agradable a la vista de los consumidores sino que también tenga un alto porcentaje nutricional y su elaboración sea bajo los parámetros de salubridad. (pág. 1)

Menciona también que el concepto de seguridad alimentaria no solo engloba los alimentos, sino también a las personas y la manera en que manipulan los alimentos y cómo estos se ven afectados por condiciones ambientales, los lugares físicos en los que se comercializan los productos y los lugares en los que se lleva a cabo la distribución de estos productos después de su tratamiento y la elaboración de alimentos listos para el consumo humano. (pág. 19)

(Valarezo, 2020) en su investigación “Análisis de la Seguridad Alimentaria en relación a los sistemas productivos agropecuarios en el cantón Twintza, Morona Santiago” previo a la obtención del título de Magister en Economía Agrícola y Desarrollo Sustentable, menciona que el estado Ecuatoriano mediante la implementación de varias políticas dirigidas a la agricultura familiar campesina, busca fortalecer los puntos clave de la seguridad alimentaria, generando ingresos mediante los cuales puedan acceder a los alimentos que estén disponibles en el mercado. (pág. 17)

(Valencia, 2013) en su investigación “Propuesta de Política Pública de Seguridad Alimentaria, con base en el análisis de la disponibilidad y acceso a los alimentos en el Ecuador, por segmentos poblacionales según deciles de ingreso” previo a la obtención del título de Magister en Gerencia Empresarial con mención en Gestión de Proyectos, menciona que el mundo entero se comprometió a realizar esfuerzos políticos, económicos e institucionales para alcanzar la seguridad alimentaria del planeta durante la Cumbre Mundial

de Alimentación, realizada en Roma en 1996, en dicha reunión Ecuador se incluyó en este compromiso como país signatario.

Bajo este contexto, se determina el concepto de seguridad alimentaria y nutricional se refiere a la posibilidad real de la población de satisfacer sus necesidades alimentarias mediante el acceso permanente a una oferta de alimentos, derivados de la producción agropecuaria interna como de la existente en el mercado mundial. (pág. 6)

2.2 Marco epistemológico de la investigación

2.2.1 Seguridad Alimentaria

El análisis sobre la seguridad alimentaria ha generado diversos enfoques, el primero de ellos trata a la seguridad alimentaria como la condición de todas las personas a tener accesibilidad física, social y económica a los alimentos para satisfacer las necesidades personales y el otro hace referencia a la trazabilidad alimentaria, disponibilidad física de los alimentos y la utilización de los alimentos; tomando este análisis como punto de partida para iniciar un plan estratégico que brinde soluciones a las problemáticas identificadas con el objetivo de generar un impulso y equilibrio económico y social en los clientes internos y externos de los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Riobamba.

2.2.2 Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico por el contrario tiene un enfoque único tomando en cuenta tiene su atención enfocada en la gastronomía y cultura culinaria que expresa cada uno de los lugares que son visitados.

Tomando en cuenta que el turismo gastronómico busca satisfacer las necesidades alimenticias del cliente por lo que los propietarios de los negocios se enfocan en producir alimentos que puedan transmitir la cultura del lugar bajo parámetros de calidad, reduciendo

errores en el manejo de los productos con el fin de mejorar la experiencia gastronómica y por medio de esto llegar a fidelizar a los clientes.

2.3 Bases Teóricas

2.3.1 Seguridad Alimentaria

2.3.1.1 Historia del concepto de Seguridad Alimentaria

El concepto de Seguridad Alimentaria surge en la década del 70, basado en la producción y disponibilidad alimentaria a nivel global y nacional. En los años 80, se añadió la idea del acceso, tanto económico como físico. Y en la década del 90, se llegó al concepto actual que incorpora la inocuidad y las preferencias culturales, y se reafirma la Seguridad Alimentaria como un derecho humano. (FAO, 2011)

2.3.1.2 Concepto de Seguridad Alimentaria según la FAO

La seguridad alimentaria es una condición en la cual todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a los alimentos que sean suficientes y nutritivos para satisfacer las necesidades energéticas y preferencias alimentarias por medio de los cuales se es posible llevar una vida sana y activa. (FAO, 2017)

2.3.1.3 Dimensiones de la Seguridad Alimentaria

La trazabilidad alimentaria

La trazabilidad alimentaria se define como “la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso (alimento animal), un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”. (Baeza, 2018)

Disponibilidad física de los alimentos

Aborda la parte correspondiente a la oferta dentro del tema de la seguridad alimentaria y es función del nivel de producción de alimentos, los niveles de las existencias y el comercio neto. (FAO, 2017)

La utilización de alimentos

El ingerir energía y nutrientes suficientes es del resultado de buenas prácticas de salud y alimentación como la correcta preparación de los alimentos como la diversidad de la dieta y la buena distribución de los alimentos dentro de los hogares. (FAO, 2017)

2.3.2 Turismo Gastronómico

2.3.2.1 Concepto de Turismo Gastronómico

Según Vivanco (2021) el turismo gastronómico es una forma de turismo, donde el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del país que se visita. Su principal motivación es conocer y experimentar las formas de preparar ciertos alimentos, descubrir nuevos sabores y entender los elementos que lo rodean, sean estos culturales, naturales, sociales, etc.

2.3.2.2 Dimensiones de Turismo Gastronómico

Servicios Gastronómicos

El autor Montesdeoca (2019) menciona que definir las expectativas y percepciones a nivel de clientes o consumidores es vital para cualquier empresa u organización que quiera conocer la calidad de su servicio y que a su vez quiera identificar las oportunidades de mejora para aumentar el nivel de servicio.

Rutas Gastronómicas

Los autores Villagómez, Arteaga & Molina indican que (2019) las rutas gastronómicas dinamiza economías disposición turísticamente los destinos; deben estar bien

diseñadas, con una temática definida, señalización y señalética turística que permita disfrutar de paisajes naturales para valorizar la identidad local. Los actores deben colaborar y definir responsabilidades que se complementen con el apoyo del sector público y privado; todos estos factores son determinantes en el desarrollo sostenible y sustentable del producto turístico.

Establecimientos Gastronómicos

Los autores Urrea & Quevedo (2020) indica que el sector de alimentos y bebidas se convierte en un actor de la estructura turística como un prestador de servicios por medio de los establecimientos gastronómicos; lo que hace que su papel sea fundamental en el desarrollo de la actividad turística.

3 METODOLOGIA

3.1 Tipo y Diseño de Investigación

3.1.1 Tipo

Investigación Descriptiva

La investigación descriptiva analiza las características de una población o fenómeno sin entrar a conocer las relaciones entre ellas. Esta investigación, por tanto, lo que hace es definir, clasificar, dividir o resumir. Por ejemplo, mediante medidas de posición o dispersión. (Rus, 2021)

Investigación Correlacional

La investigación correlacional consiste en evaluar dos variables, siendo su fin estudiar el grado de correlación entre ellas. La investigación correlacional, por tanto, trata de descubrir cómo varía una variable al hacerlo la otra. (Enrique, 2020)

Utilizando la encuesta como instrumento de evaluación se pudo determinar el impacto que tiene la seguridad alimentaria sobre el turismo gastronómico, indicando que mientras menos se tome en cuenta los factores que engloban la seguridad alimentaria, más afecta al desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Riobamba.

Investigación de Campo

La investigación de campo tiene como objetivo comprender, analizar e interactuar cualitativamente con los individuos en sus entornos nativos y recopilar datos. Al decir que están en el «campo», los científicos sociales suelen referirse al mundo real donde se estudian las actividades y los sucesos de la vida cotidiana de las personas. Algunos investigadores también llaman a este método de recogida de datos observación participante o etnografía. La antropología suele utilizar el término etnografía, y la sociología, la observación participante, para referirse al método de recogida de datos. (Arteaga, 2022)

3.1.2 Diseño

Diseño no experimental

Es aquel que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Se basa fundamentalmente en la observación de fenómenos tal y como se dan en su contexto natural para después analizarlos. (Escamilla, 2010)

3.2 Unidad de Análisis

La unidad de análisis del proyecto de investigación fueron los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

3.3 Población de Estudio

P1: La población estuvo constituida por 8 establecimientos gastronómicos con certificación R dorada considerados por la investigadora, previo a una selección a través de la base de datos del GAD Municipal de Riobamba.

P2: La población estuvo constituida por 100.585 ciudadanos que forman parte de la población económicamente activa de la ciudad de Riobamba y forman parte de los clientes de los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada.

3.4 Tamaño de la Muestra

M1: Para calcular el tamaño de la muestra se consideró la población económicamente activa (PEA) de Riobamba, 100.585 personas al mismo tiempo.

Se empleó la fórmula de la población finita:

Imagen 1 Aplicación de Fórmula de Población Finita

$$n = \frac{Z^2 * p * q * N}{N * E^2 + Z^2 * p * q}$$
$$n = \frac{1,64^2 * 0,80 * 0,20 * 100.585}{100.585 * 0,05^2 + 1,64^2 * 0,80 * 0,20}$$
$$n = 63,49$$

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Donde:

n= tamaño de la muestra

N= tamaño de la población

E= error máximo aceptable (0,05)

p= probabilidad de ocurrencia (0,80)

q= probabilidad de no ocurrencia (0,20)

Z= nivel de confianza (/Nc=90%, z=1.64)

Luego de aplicar la respectiva fórmula para un universo finito se determinó que para la población de 100.585 ciudadanos/clientes, la muestra obtenida con un 5% de error, es un total de 64 encuestas.

3.5 Selección de la Muestra

La muestra es probabilística ya que se solicitó la información de manera aleatoria a los consumidores.

3.6 Técnicas e Instrumentos de Investigación

3.6.1 Técnicas

La Observación

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis. La observación es un elemento fundamental de todo proceso de investigación; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos. Gran parte del acervo de conocimientos que constituye la ciencia ha sido lograda mediante la observación. (Diaz, 2011)

La Encuesta

La encuesta es una técnica muy utilizada tanto para la investigación de tipo académica, como instrumento para la planificación tendiente a la acción o simplemente como herramienta de estudio para el análisis de cualquier evento social. (Falcón, Pertile, & Ponce, 2019)

3.6.2 Instrumentos

Cuestionario

Un cuestionario es, por definición, el instrumento estandarizado que empleamos para la recogida de datos durante el trabajo de campo de algunas investigaciones cuantitativas, fundamentalmente, las que se llevan a cabo con metodologías de encuestas. En pocas palabras, se podría decir que es la herramienta que permite al científico social plantear un conjunto de preguntas para recoger información estructurada sobre una muestra de personas, empleando el tratamiento cuantitativo y agregado de las respuestas para describir a la población a la que pertenecen y/o contrastar estadísticamente algunas relaciones entre medidas de su interés. (Meneses, 2016)

Mediante la operacionalización de variables Seguridad Alimentaria y Turismo Gastronómico, se obtiene un cuestionario con preguntas abiertas y cerradas que contarán con su respectiva escala de Likert con el objetivo de recolectar información de utilidad para la investigación.

3.7 Validez de los Instrumentos

En este apartado de la investigación se presentaron los instrumentos diseñados de acuerdo con las necesidades del caso, los cuales fueron diseñados en un trabajo colaborativo junto a la tutora del proyecto para posterior a eso, ser presentado para su respectivo análisis a un grupo de expertos.

3.7.1 Selección de los Expertos

Para seguir con el proceso de validación de instrumentos se presentó el formato a quienes forman parte del tribunal designado para la defensa del proyecto con la finalidad de brindar apoyo y encaminar los instrumentos a las mejoras pertinentes para obtener información precisa.

A continuación, se muestra el listado de expertos, cargo institucional y la designación del tribunal de defensa del proyecto.

Tabla 1 Selección de Expertos

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO INSTITUCIONAL	DESIGNACIÓN DE TRIBUNAL
1	MgS. Renato Herrera	Docente UNACH	Presidente
2	MgS. Andrea Garrido	Docente UNACH	Miembro 1
3	PhD. Diego Calvopiña	Docente UNACH	Miembro 2

Fuente: Acta de asignación de tutores

Elaboración: Barreno, L. (2023)

3.8 Confiabilidad de los Instrumentos

Para determinar el grado de confiabilidad de los instrumentos propuestos se utilizó el estadígrafo Alfa de Cronbach del procesador de datos SPSS; los valores aceptables para esta investigación deben ser mayores o igual a 0,7.

Con los datos obtenidos a partir de la escala de Likert propuesta se obtuvo los resultados de confiabilidad de 0,833 V. Seguridad Alimentaria catalogado este resultado como bueno y 0,980 V. Turismo Gastronómico catalogado este resultado como excelente.

Tabla 2 Fiabilidad Variable Seguridad Alimentaria

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,833	9

Fuente: Adaptado de IBM SPSS Statistics 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Tabla 3 Fiabilidad Variable Turismo Gastronómico

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,980	9

Fuente: Adaptado de IBM SPSS Statistics 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Obteniendo los resultados de fiabilidad de los instrumentos aplicados se pudo determinar que son totalmente confiables ya que los porcentajes obtenidos se encuentran dentro de los valores de aceptación requeridos.

3.9 Análisis e Interpretación de la Información

Aplicar el Alfa de Cronbach en las variables determinadas para recolectar información vital para el proyecto de investigación permite medir cualidades imperceptibles dentro de la población de estudio a la que se aplicó el instrumento de evaluación, de esta manera se determina la aceptación o rechazo del nivel de fiabilidad para continuar definiendo las hipótesis correspondientes.

3.9.1 Análisis e interpretación de los resultados de validación por expertos

Los resultados obtenidos después de la estimación de los expertos a los instrumentos de evaluación señala que estos cumplieron con las características de diseño, estructura y concordancia adecuados para recibir la información necesaria para el estudio del presente proyecto de investigación, por lo que los expertos dieron su autorización para aplicar los instrumentos presentados.

3.9.2 Análisis e interpretación de los resultados de confiabilidad

Con la presentación correspondiente de las herramientas estadísticas valorando los ítems y escalas, mediante el estadígrafo Rho de Spearman se logró comprobar las hipótesis planteadas para de esta manera validarlas o descartarlas.

4 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Análisis, interpretación y discusión de los resultados

En esta parte de la investigación se procedió a desglosar los resultados de los instrumentos aplicados en las dos variables correspondientes, cada una con el instrumento

señalado y su interpretación, anexando a esto las tablas de contenido de cada variable con su respectiva frecuencia absoluta, porcentaje y gráficas.

Cuadro 1 Análisis e Interpretación Seguridad Alimentaria

N°	INDICADOR	ITEM	INTERPRETACIÓN
1	Producción Alimentaria	1.-¿Es necesario fomentar la importancia de producir ciertos productos que forman parte de la identidad de la zona?	Se evidencia en los resultados de las encuestas que el 37.5% de la población está totalmente de acuerdo con la propuesta planteada, el 37.5% está de acuerdo y el 25% de la población se muestra indiferente ante la propuesta planteada.
2	Productos de temporada	2.-¿Es importante difundir la información necesaria sobre la producción, expendio y uso de los productos de temporada?	Se evidencia en los resultados de las encuestas que el 37.5% de la población está totalmente de acuerdo con la propuesta planteada, el 37.5% está de acuerdo y el 25% de la población se muestra indiferente ante la propuesta planteada.
3	Diversificar propuestas alimentarias	3.-¿Es importante innovar constantemente los platillos para diversificar las propuestas de alimentos basándose en el nivel de dificultad de obtener ciertos productos?	Se evidencia en los resultados de las encuestas que el 62.5% de la población está de acuerdo con la propuesta planteada, el 25% está totalmente de acuerdo y el 12.5% de la población se muestra indiferente ante la propuesta planteada.
4	Capacitación del personal	4.-¿Se requiere capacitación sobre los tiempos de cocción para alimentos potencialmente peligrosos como: cerdo, aves, mariscos, pescado?	Se evidencia en los resultados de las encuestas que el 37.5% de la población está totalmente de acuerdo con la propuesta planteada, el 37.5% está de acuerdo y el 25% de la población se muestra indiferente ante la propuesta planteada.
5	Evaluación de conocimientos	5.-Es indispensable evaluar el conocimiento referente a técnicas básicas de cocción que se utiliza en los establecimientos de alimentos y bebidas antes de su funcionamiento?	Se evidencia en los resultados de las encuestas que el 37.5% de la población está totalmente de acuerdo con la propuesta, el 37.5% de la población se muestra indiferente planteada y el 25% está de acuerdo con la propuesta que se plantea.
6	Técnicas de emplatado	6.-¿Se debe capacitar al personal de servicio sobre técnicas de emplatado, decoración y servicios gastronómicos?	Se evidencia en los resultados de las encuestas que el 50% de la población está totalmente de acuerdo con la propuesta, el 25% está de acuerdo y el 25% restante se muestra indiferente ante la propuesta planteada.
7	Cadena de	7.-¿Es importante conocer	Se evidencia en los resultados de las

	producción	la cadena de producción que se les da a los productos que serán utilizados en los establecimientos de alimentos y bebidas como cadena de frío, cadena de conservación en seco?	encuestas que el 62.5% de la población está totalmente de acuerdo con la propuesta y el 37.5% se muestra indiferente ante la propuesta planteada para su aplicación.
8	Procesos de salubridad	8.-¿Es importante dar a conocer los procesos de salubridad y sanidad alimentaria que se utilizan dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas?	Se evidencia en los resultados de las encuestas que el 50% de la población está de acuerdo con la propuesta, el 25% se muestra indiferente y el otro 25% de la población está totalmente de acuerdo con la propuesta planteada.
9	Montaje de platos	9.-¿Es importante la utilización de productos tradicionales en el montaje, presentación y servicio de un platillo para transmitir y preservar nuestra identidad?	Se evidencia en los resultados de las encuestas que el 50% de la población está de acuerdo con la propuesta, el 25% se muestra indiferente y el otro 25% de la población está totalmente de acuerdo con la propuesta planteada.

Fuente: Estadígrafo Rho de Spearman SPSS

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Cuadro 2 Análisis e Interpretación Turismo Gastronómico

Nº	INDICADOR	ITEM	INTERPRETACIÓN
1	Producto clave	1.-¿La gastronomía de la ciudad de Riobamba es un producto clave para el desarrollo turístico?	Se evidencia en los resultados de las encuestas que el 56.25% de la población está totalmente de acuerdo con la propuesta, el 25% está de acuerdo, el 9.38% está totalmente en desacuerdo, el 4.69% está en desacuerdo y el otro 4.69% de la población se muestra indiferente ante la propuesta planteada.
2	Proveedores certificados	2.-¿Es importante que los establecimientos gastronómicos de la ciudad de Riobamba cuente con proveedores certificados?	Se evidencia en los resultados de las encuestas que el 57.81% de la población está totalmente de acuerdo, el 10.94% de la población está totalmente en desacuerdo, el 3.13% está en desacuerdo y el 3.13% de la población se muestra indiferente con la propuesta.
3	Derechos y obligaciones del consumidor	3.-¿Dentro de los establecimientos gastronómicos de la ciudad se debería ubicar en un lugar visible los derechos y obligaciones	Se evidencia en los resultados de las encuestas que el 45.31% de la población está totalmente de acuerdo con la propuesta, el 34.38% está de acuerdo, el 12.50% se mantiene totalmente en desacuerdo, el 6.25% de

		del consumidor de acuerdo con el reglamento de alimentos y bebidas que esté vigente?	la población se muestra indiferente con el postulado y solo el 1.56% de la población está en desacuerdo con la propuesta planteada.
4	Eventos Gastronómicos	4.-¿Se debería crear eventos gastronómicos para difundir los productos de temporada explicando su utilización, conservación y modo de producción?	Se evidencia en los resultados de las encuestas que el 53.13% de la población está totalmente de acuerdo con la propuesta, el 34.38% está de acuerdo, el 10.94% se muestra en total desacuerdo y tan solo el 1.56% de la población está indiferente ante la propuesta planteada.
5	Rutas Gastronómicas	5.-¿La creación de rutas gastronómicas fomenta la innovación en el servicio de los establecimientos de alimentos y bebidas para obtener un producto turístico?	Se evidencia en los resultados de las encuestas que el 53.13% de la población está totalmente de acuerdo con la propuesta planteada, el 32.81% está de acuerdo, el 10.94% de la población está totalmente en desacuerdo con la propuesta y solo e 3.13% de la población se muestra indiferente ante la propuesta planteada.
6	Funcionamiento de establecimientos	6.-¿La creación de rutas gastronómicas favorecerán al correcto funcionamiento de los establecimientos de alimentos y bebidas?	Se evidencia en los resultados de las encuestas que el 46.88% de la población está totalmente de acuerdo con la propuesta, el 37.52% está de acuerdo, el 12.5% de la población está totalmente en desacuerdo, el 1.56% está en desacuerdo y el 1.56% de la población se muestra indiferente a la propuesta planteada.
7	Espacios de capacitación	7.-¿Es importante crear espacios de capacitación para los administradores de los establecimientos de alimentos y bebidas?	Se evidencia en los resultados de las encuestas que el 51.56% de la población está totalmente de acuerdo con la propuesta, el 31.25% está de acuerdo, el 9.38% pronuncia estar en total desacuerdo, el 4.96% está en desacuerdo y el 3.13% de la población se muestra indiferente a la propuesta planteada.
8	Personal capacitado	8.-¿Los establecimientos de alimentos y bebidas deben contar con personal debidamente capacitado?	Se evidencia en los resultados de las encuestas que el 67.19% de la población está totalmente de acuerdo, el 18.75% está de acuerdo, el 10.94% se muestra totalmente en desacuerdo y tan solo el 3.13% se muestra en desacuerdo ante la propuesta planteada.
9	Utilización de recursos	9.-¿La utilización de recursos propios de la zona en el montaje de los platillos es un punto clave	Se evidencia que el 54.69% de la población está totalmente de acuerdo con la propuesta, el 26.56% de la población está de acuerdo, el 10.94% se

		para el éxito y reconocimiento de los establecimientos de alimentos y bebidas?	muestra totalmente en desacuerdo, el 4.69% se muestra indiferente a la propuesta y solo el 3.13% está en desacuerdo con la propuesta planteada.
--	--	--	---

Fuente: Estadígrafo Rho de Spearman SPSS

Elaboración: Barreno, L. (2023)

4.2 Pruebas de Hipótesis

4.2.1 Hipótesis General

La seguridad alimentaria influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo

4.2.2 Hipótesis Específicas

- La disponibilidad física de los alimentos influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo
- La utilización de los alimentos influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo
- La trazabilidad alimentaria influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo

4.2.3 Prueba de hipótesis general

Utilizando la prueba de Rho de Spearman se corroboró la hipótesis general de la investigación considerando la escala de Likert aplicada a las variables y dimensiones obteniendo los siguientes resultados:

1. Planteamiento de la hipótesis

H0: La seguridad alimentaria no influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

Hi: La seguridad alimentaria influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

2. Margen de Error

Alfa de Cronbach $\alpha = 0,05$

3. Estadístico de prueba

Tabla 4 Prueba de hipótesis general

		Correlaciones		
			Seguridad alimentaria	Turismo gastronómico
Rho de Spearman	Seguridad alimentaria	Coefficiente de correlación	1,000	-,218
		Sig. (bilateral)	.	,604
		N	8	8
	Turismo gastronómico	Coefficiente de correlación	-,218	1,000
		Sig. (bilateral)	,604	.
		N	8	64

Fuente: Programa estadístico SPSS

Elaboración: Barreno, L. (2023)

4. Lector de p_valor

P_valor = 0,604

5. Toma de decisión

El nivel de significancia 0,604 es mayor a 0,05 por lo tanto se rechaza la hipótesis de investigación (Hi) y se acepta la hipótesis nula (H0) “No existe influencia de la seguridad alimentaria en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo”, se obtiene un

coeficiente correlacional de -0,218 que muestra que existe una correlación negativa considerable.

4.2.4 Prueba de hipótesis específicas

4.2.4.1 Hipótesis Específica 1

1. Planteamiento de la hipótesis

H0: La disponibilidad física de los alimentos no influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

Hi: La disponibilidad física de los alimentos influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

2. Margen de error

Alfa de Cronbach $\alpha = 0,05$

3. Estadístico de prueba

Tabla 5 Prueba de hipótesis específica 1

		Correlaciones		
			Disponibilidad física de alimentos	Turismo gastronómico
Rho de Spearman	Disponibilidad física de alimentos	Coefficiente de correlación	1,000	-,436
		Sig. (bilateral)	.	,280
		N	8	8
	Turismo gastronómico	Coefficiente de correlación	-,436	1,000
		Sig. (bilateral)	,280	.
		N	8	64

Fuente: Programa estadístico SPSS

Elaboración: Barreno, L. (2023)

4. Lector de p_valor

P_valor= 0,280

5. Toma de decisión

El nivel de significancia 0,280 es mayor a 0,05 por tanto, se rechaza la hipótesis de investigación (Hi) y se acepta la hipótesis nula (H0) “No existe influencia de la disponibilidad física de los alimentos en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo”, se obtiene un coeficiente correlacional de -0,436 que muestra que existe una correlación negativa considerable.

4.2.4.2 Hipótesis Específica 2

1. Planteamiento de la hipótesis

H0: La utilización de los alimentos no influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

Hi: La utilización de los alimentos influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

2. Margen de error

Alfa de Cronbach α = 0,05

3. Estadístico de prueba

Tabla 6 Prueba de hipótesis específica 2

		Correlaciones		
			Acceso económico y utilización de alimentos	Turismo gastronómico
Rho de Spearman	Acceso económico y	Coefficiente de correlación	1,000	-,218

utilización de alimentos	Sig. (bilateral)	.	,604
	N	8	8
Turismo gastronómico	Coefficiente de correlación	-,218	1,000
	Sig. (bilateral)	,604	.
	N	8	64

Fuente: Programa estadístico SPSS

Elaboración: Barreno, L. (2023)

4. Lector de p_valor

P_valor= 0,604

5. Toma de decisión

El nivel de significancia 0,604 es mayor a 0,05 por tanto, se rechaza la hipótesis de investigación (Hi) y se acepta la hipótesis nula (H0) “No existe influencia de la utilización de los alimentos en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo”, se obtiene un coeficiente correlacional de -0,218 que muestra que existe una correlación negativa considerable.

4.2.4.3 Hipótesis Específica 3

1. Planteamiento de la hipótesis

H0: La trazabilidad alimentaria no influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

Hi: La trazabilidad alimentaria influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

2. Margen de error

Alfa de Cronbach α = 0,05

3. Estadístico de prueba

Tabla 7 Prueba de hipótesis específica 3

		Correlaciones		
			Trazabilidad alimentaria	Turismo gastronómico
Rho de Spearman	Trazabilidad alimentaria	Coeficiente de correlación	1,000	-,293
		Sig. (bilateral)	.	,482
		N	8	8
	Turismo gastronómico	Coeficiente de correlación	-,293	1,000
		Sig. (bilateral)	,482	.
		N	8	64

Fuente: Programa estadístico SPSS

Elaboración: Barreno, L. (2023)

4. Lector de p_valor

P_valor= 0,482

5. Toma de decisión

El nivel de significancia 0,482 es mayor a 0,05 por tanto, se rechaza la hipótesis de investigación (H_i) y se acepta la hipótesis nula (H_0) “No existe influencia de la trazabilidad alimentaria en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo”, se obtiene un coeficiente correlacional de -0,293 que muestra que existe una correlación negativa considerable.

4.3 Presentación de Resultados

Los resultados obtenidos después de aplicar Alfa de Cronbach indica que se obtuvieron valores muy aceptables en la investigación, con la aplicación del estadígrafo Rho de Spearman se procedió a la comprobación de hipótesis que concluye en lo siguiente:

- **HG:** Se rechaza la hipótesis planteada en la investigación ya que se comprueba que la seguridad alimentaria no influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad

de Riobamba provincia de Chimborazo, aceptando así la hipótesis nula que se respalda con el resultado de la aplicación del estadígrafo Rho de Spearman.

- **HE1:** Se acepta la hipótesis nula debido a que el valor de significancia es de 0,280 por lo que no existe influencia entre la disponibilidad física de los alimentos y el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.
- **HE2:** Se acepta la hipótesis nula debido a que el valor de significancia es de 0,604 por lo que no existe influencia de la utilización de los alimentos en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.
- **HE3:** Se acepta la hipótesis nula debido a que el valor de significancia es de 0,482 por lo que no existe influencia de la trazabilidad alimentaria en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

5 CONCLUSIONES

Al finalizar la investigación se llegó a la conclusión de que la seguridad alimentaria no influye en el turismo gastronómico de la ciudad de Riobamba, esto sucede porque no existe la difusión adecuada de todo lo que engloba la seguridad alimentaria y la razón de su importancia.

Sin embargo, ante todos los cambios generacionales que ha tenido la gastronomía, los clientes se han ido adaptando de manera progresiva y de esta manera también nacen nuevos requerimientos hacia los gerentes, administradores y colaboradores de los establecimientos; de esta manera les impulsan a seguir teniendo capacitaciones constantes en donde dominen temas de servicio y trazabilidad alimentaria.

Luego de entender que dentro de la demanda existen varios tipos de clientes, cada uno con diferentes particularidades, lo cual exige presentar diferentes opciones para satisfacer sus necesidades alimentarias. Esto dentro de la utilización de los alimentos representa una oportunidad de innovar las propuestas culinarias en temas de presentación, sabores y complementos.

Es por esta razón que los puntos débiles que han sido identificados en esta investigación serán tomados como oportunidades para crear estrategias de mejora en la experiencia culinaria de los clientes para que compartan un poco de la cultura local y también tengan una completa satisfacción.

6 RECOMENDACIONES

Después de atravesar la pandemia de Covid 19, la seguridad alimentaria es uno de los requisitos fundamentales al momento de receptar comensales, debido a la demanda existente se ve la necesidad de formar temarios que abarquen todo lo relacionado con salubridad, seguridad alimentaria e inclusive atención y servicio al cliente.

Se recomienda que para lo antes mencionado se pueda abarcar plataformas direccionadas específicamente a temas de interés de mantenimiento y funcionamiento de establecimientos de alimentos y bebidas, así como también siempre estén a la vanguardia de actualizaciones y nuevas tendencias en el mercado gastronómico.

Implementar una nueva perspectiva de las propuestas gastronómicas será asegurar la dinamización económica de la ciudad y la promoción adecuada de la cultura local, por lo que se recomienda proponer capacitaciones para refrescar conocimientos y obtener nuevas formas de atender a los clientes.

Se recomienda también empaparse de conocimientos sobre la manera adecuada de dar tratamiento a los alimentos con los que se va a trabajar, con el objetivo de aprovechar todas las propiedades alimentarias de los productos, sin tener la necesidad de recurrir a métodos químicos para potenciar dichas propiedades.

7 BIBLIOGRAFÍA

- Arteaga, G. (28 de Febrero de 2022). *TESTSITEFORME*. Obtenido de <https://www.testsiteforme.com/investigacion-de-campo/>
- Baeza, E. (Agosto de 2018). *Biblioteca del Congreso Nacional de Chile*. Obtenido de https://obtienearchivo.bcn.cl/obtienearchivo?id=repositorio/10221/25649/2/Informe_Trazabilidad_Alimentaria.pdf
- Cárdenas, A., & León, G. (19 de Julio de 2021). *Seguridad alimentaria familiar y su asociación con el estado nutricional en niños menores de 2 años. Luxemburgo, Macas, 2020-2021*. Obtenido de <https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/11530/1/17062.pdf>
- COPISA - Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria. (2017). Obtenido de <https://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/prueba/servicios/dia-nacional-de-la-soberania-alimentaria/#>
- Díaz, L. (Enero de 2011). *La Observación*. Obtenido de https://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La_observacion_Lidia_Diaz_Sanjuan_Texto_Apoyo_Didactico_Metodo_Clinico_3_Sem.pdf
- Enrique, R. (8 de Diciembre de 2020). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-correlacional.html#:~:text=La%20investigaci%C3%B3n%20correlacional%20consiste%20en,variable%20al%20hacerlo%20la%20otra.>
- Escamilla, M. (2010). Obtenido de https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI_Presentaciones/licenciatura_en_mercadotecnia/fundamentos_de_metodologia_investigacion/PRES38.pdf

- Falcón, V. L., Pertile, V. C., & Ponce, B. E. (11 de Octubre de 2019). *La encuesta como instrumento de recolección de datos sociales: Resultados diagnóstico para la intervención en el Barrio Paloma de la Paz (La Olla)- ciudad de Corrientes (2017-2018)*. Obtenido de https://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.13544/ev.13544.pdf
- FAO. (Febrero de 2011). *Seguridad Alimentaria y Nutricional*. Obtenido de <https://www.fao.org/3/at772s/at772s.pdf>
- FAO. (2017). Obtenido de <https://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>
- Fideicomiso de Riesgo Compartido. (5 de Enero de 2018). Obtenido de <https://www.gob.mx/firco/articulos/seguridad-alimentaria-y-nutricional>
- Flores, M. (2012). *Seguridad alimentaria a través de buenas prácticas de manufactura con la utilización de procesos culinarios caseros en la cabecera parroquial de Quimiag, en el año 2011*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9528/1/84T00148.pdf>
- Flórez, C. (2019). *Seguridad alimentaria y nutrición en emergencias*. Obtenido de <http://repositorio.autonmadeica.edu.pe/bitstream/autonmadeica/509/1/TESIS%20FINAL%20CESAR%20FLOREZ%20CORBERA.pdf>
- Meneses, J. (2016). *El Cuestionario*. Obtenido de <https://femrecerca.cat/meneses/publication/cuestionario/cuestionario.pdf>
- Montesdeoca, M. G. (2019). La Percepción como Elemento del Comportamiento del Consumidor en Servicios Gastronómicos del Ecuador. *Scientific*, 295.
- Palacios, A. (2018). *Análisis de la seguridad alimentaria en la comunidad La Esperanza del cantón Ambato*". Obtenido de

<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/28471/1/Tesis-204%20%20Ingenier%C3%ADa%20Agron%C3%B3mica%20-CD%20593.pdf>

Pucha, E. (2021). *Estado nutricional y seguridad alimentaria en niños de la escuela González Suárez de la parroquia Chuquiribamba, Loja*. Obtenido de https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/24125/1/EduardoPatricio_PuchaCaraguay.pdf.pdf

Rus, E. (5 de Febrero de 2021). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-descriptiva.html>

Urrea, V., & Quevedo, N. (2020). *Universidad Externado de Colombia*. Obtenido de https://bdigital.uexternado.edu.co/bitstream/handle/001/3525/BAA-spa-2020-Establecimientos_gastronomicos_enfocados_a_la_distribucion_de_pequenas_muestras_de_la_gastronomia_colombiana?sequence=2&isAllowed=y

Valarezo, J. (2020). *Análisis de la Seguridad Alimentaria en relación a los sistemas productivos agropecuarios en el cantón Twintza, Morona Santiago*. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/21175/1/T-UCE-0004-CAG-004-P.pdf>

Valencia, P. (2013). *Propuesta de política pública de seguridad alimentaria, con base en el análisis de la disponibilidad y acceso a los alimentos en el Ecuador, por segmentos poblacionales según deciles de ingreso*. Obtenido de <https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/7978/4/CD-4917.pdf>

Villagómez, C., Arteaga, M., & Molina, G. (2019). Rutas gastronómicas como factor de desarrollo: Caso Esmeraldas-Ecuador. *Ciencia & Tecnología*, 42.

Vivanco, F. (28 de Enero de 2021). *UIDE*. Obtenido de <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>

Vivanco, F. (28 de Enero de 2021). *UIDE*. Obtenido de <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>

ANEXOS

ANEXO 1. PROPUESTA

TÍTULO

“Riobamba, gastronomía con identidad” Programa de capacitación a prestadores de servicios gastronómicos de la ciudad de Riobamba.

INTRODUCCIÓN

La propuesta se desarrolla partiendo de los resultados obtenidos mediante los instrumentos de evaluación aplicados, se trata de un plan de capacitación a los prestadores de servicios que forman parte de los establecimientos gastronómicos de la ciudad sobre temas de seguridad alimentaria y también se pretende organizar un evento gastronómico con el fin de potenciar el turismo local y fortalecer la identidad de los pueblos.

El programa de capacitación nace de la necesidad de la demanda de fortalecer los conocimientos sobre la manipulación de alimentos y servicio al cliente, este proceso cubriría el ámbito teórico bajo las especificaciones de seguridad alimentaria y sus índices; dentro de los cuales se desglosan directrices clave para la mejora continua del servicio de alimentos y bebidas.

La correcta aplicación de las buenas prácticas dentro de la seguridad alimentaria serán reconocidas en la segunda fase de la propuesta que es la organización de un evento gastronómico que va a conseguir la llegada de varios turistas nacionales y extranjeros, de esta manera también se podrá conseguir que los establecimientos gastronómicos de la ciudad que no cuentan con su certificación R Dorada, puedan perfilarse para participar por la obtención de dicha certificación.

OBJETIVOS

Objetivo General

- Establecer un programa de capacitación en seguridad alimentaria a los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo

Objetivos Específicos

- Crear un programa de capacitación dirigido a los establecimientos de alimentos y bebidas con el aval de instituciones públicas y privadas para fortalecer los conocimientos de los participantes abarcando temas fundamentales sobre seguridad alimentaria.
- Definir los parámetros de evaluación teórica de la capacitación para los prestadores de servicios gastronómicos de la ciudad.
- Organizar un evento gastronómico mediante el cual se plantea realizar la evaluación práctica a los prestadores de servicios gastronómicos de la ciudad, enfocados en la presentación gastronómica con recursos de la zona

CONTENIDO

- Introducción
- Objetivos
- Análisis Situacional
- Diseño de Estrategias
- Plan de Acción
- Evaluación y Control

DESARROLLO DE LA PROPUESTA

TÍTULO: “RIOBAMBA, GASTRONOMÍA CON IDENTIDAD” PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A PRESTADORES DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS

ANÁLISIS SITUACIONAL

Luego de analizar los resultados obtenidos después de aplicar los instrumentos de evaluación, se puede notar que la percepción del servicio gastronómico para los turistas ha cambiado significativamente ya que hoy en día no solo espera tener una correcta relación entre porción y precio sino valora mucho más el modo de preparación de los alimentos, la presentación del plato y la innovación culinaria que presenta el establecimiento.

Las instituciones gastronómicas públicas y privadas han desarrollado varias jornadas de capacitaciones tanto teórica como práctica, sin embargo; se percibe la necesidad de actualizar conocimientos en torno a la seguridad alimentaria y las nuevas tendencias en cuanto al servicio al cliente, por lo que se debe coordinar un programa de capacitación en la que se analicen varios temas explícitos y no solo de manera general, tomando en cuenta la normativa vigente con respecto al Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas a los que se deben regir todos los establecimientos gastronómicos.

PLAN DE ACCIÓN

Cuadro 3 Plan de Acción

ESTRATEGIAS DE CAPACITACIÓN	ACCIONES	RESULTADOS	INDICADOR	RESPONSABLE	PERIODICIDAD	PRESUPUESTO
Diseñar un programa de capacitación a los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Riobamba con temas de seguridad alimentaria, técnicas de emplatado, innovación de servicios y atención al cliente.	<ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstico • Diseño de la capacitación • Jornada de capacitación • Evaluación de resultados • Toma de decisiones 	Un total de 28 establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R Dorada y su respectivo certificado de capacitación.	<ul style="list-style-type: none"> • Registro de asistencia • Certificados otorgados • Establecimientos certificados 	Lizbeth Barreno GADM Riobamba	Anual	\$40.00 al año, por cada participante o representante del establecimiento.
Organizar una exposición gastronómica en la ciudad para dar a conocer la identidad gastronómica al público en general y poner en práctica lo aprendido en el proceso de capacitación.	<ul style="list-style-type: none"> • Inscripción de establecimientos • Inscripción de temáticas • Organización del evento con las autoridades • Promoción del evento por medios digitales y tradicionales 	Promoción de la gastronomía local y su identidad cultural, con el fin de atraer turistas nacionales y extranjeros.	<ul style="list-style-type: none"> • Número de participantes • Ventas • Asistentes 	Lizbeth Barreno GADM Riobamba	Anual	\$70.00 por stand

Fuente: Autor

Elaboración: Barreno, L. (2023)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

“Riobamba, gastronomía con identidad” Programa de capacitación a prestadores de servicios gastronómicos.

PRESENTACIÓN

El programa de capacitación para los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Riobamba constituye un instrumento mediante el cual se busca brindar las mismas oportunidades laborales a todos los establecimientos que forman parte de la oferta de servicios turísticos de la ciudad para que todos cuenten con la respectiva certificación que indica su excelencia en el servicio.

La capacitación hace referencia a las actividades que se desarrollan de manera didáctica con el fin de ayudar a ampliar los conocimientos de las personas en ciertas ramas o temáticas, de esta manera se va a poder entregar a los colaboradores y administradores las habilidades necesarias para optimizar su rendimiento laboral.

La constante capacitación dentro de los temas laborales garantiza el éxito en sus funciones puesto que frecuentemente el sistema gastronómico se rige a varios cambios e innovaciones necesarias para mejorar la satisfacción de los clientes, es por esta razón que la capacitación viene a ser un factor importante dentro de este entorno. En este sentido entonces la capacitación es un factor primordial para que el prestador de servicios se mantenga a la vanguardia de la demanda y logre mayor productividad e ingenio en los colaboradores al momento del servicio y atención al cliente.

1. DATOS GENERALES DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

Denominación del evento: “Riobamba, gastronomía con identidad” Programa de capacitación a prestadores de servicios gastronómicos.

Tipo de aval obtenido: Académico (Carrera de Gestión Turística y Hotelera - Universidad Nacional de Chimborazo) e Institucional (Dirección de Turismo - Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Riobamba)

Tipo de evento: Seminario – Taller

Modalidad: Presencial

Duración: 80 horas

Cupos: 100 cupos

Sede del evento: Teatro León

2. OBJETIVOS

Objetivo General

- Capacitar a los prestadores de servicios gastronómicos de la ciudad de Riobamba con la finalidad de obtener la certificación R Dorada en todos los establecimientos.

Objetivos Específicos

- Actualizar los conocimientos de los colaboradores en temas de seguridad alimentaria.
- Brindar nuevas habilidades dentro del manejo y presentación de alimentos.
- Provocar un cambio en la visión de los colaboradores con respecto a transmitir la identidad cultural de la zona, mediante la gastronomía.

3. JUSTIFICACIÓN

La característica más importante dentro de una empresa es el recurso humano que forma parte de la identidad de la misma, de ello depende el éxito o fracaso de la organización. Dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas es aún más importante el personal

implicado en el funcionamiento de la organización ya que mediante un servicio impecable se puede evidenciar la calidad que maneja el establecimiento.

Es importante dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas que las personas que formen parte del equipo de trabajo cuenten con la suficiente capacitación en temas alimentarios y que se mantengan a la vanguardia dentro del servicio alimentario tomando en cuenta las tendencias actuales sin dejar de lado la identidad de cada localidad que permitirá potenciar los distintos destinos como puntos de visita obligatoria. De esta manera se plantea el siguiente evento de capacitación gastronómica.

4. ALCANCE

Este programa de capacitación está dirigido a todos los prestadores de servicios de los establecimientos gastronómicos de la ciudad de Riobamba.

5. PROPÓSITOS DE LA CAPACITACIÓN

El principal propósito que se quiere alcanzar mediante el programa de capacitación es la actualización de conocimientos en seguridad alimentaria, servicio al cliente y técnicas de emplatado ; el programa de capacitación se va a ejecutar para tener los siguientes aportes:

- Mejorar la calidad del servicio gastronómico dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad
- Contribuir a la capacitación de los prestadores de servicios de los establecimientos que aún no cuenta con certificación R Dorada
- Actualización de conocimientos con respecto a nuevas técnicas culinarias y de emplatado
- Generar una imagen gastronómica positiva y competitiva de la ciudad
- Preparar al personal colaborador dentro de temas de seguridad laboral

- Generar confianza entre los encargados de la manipulación alimentaria y los avances tecnológicos que pueden aportar a su industria

6. METAS

Capacitar a todos los prestadores de servicios gastronómicos que forman parte del último catastro de Servidores Turísticos de Chimborazo.

7. TEMAS PARA TRATAR

Los asistentes recibirán un temario que les permitirán dar seguimiento a lo que se va a tratar durante las horas de capacitación. De esta manera se ha organizado la capacitación con la siguiente distribución de temas:

Generalidades de la gastronomía

- Terminología
- Utensilios de cocina
- Implementos personales y su importancia

Introducción a la gastronomía

- Técnicas de cocción
- Tiempos de cocción

Manipulación de alimentos

- Cadenas de conservación alimentaria
- Agentes contaminantes
- Alimentos potencialmente peligrosos

Presentación gastronómica

- Técnicas de emplatado

- Uso de recursos de la zona para el emplatado

Servicio al cliente

- Estrategias de atención personalizada
- Calidad del servicio
- Inteligencia emocional

Coctelería básica

- Presentación de cocteles básicos
- Técnicas de montaje

8. FACILITADORES DEL EVENTO

- ❖ Chef. Hernán Darío Barahona Gallegos

INSTRUCCIÓN SUPERIOR

Lic. Gestión Gastronómica

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

MgS. Gestión de Procesos y Seguridad de los Alimentos

EXPERIENCIA LABORAL

Docente en el Instituto Superior Tecnológico “La Maná”

- ❖ Chef. Dennys Norberto Chavez Flores

INSTRUCCIÓN SUPERIOR

Lic. Gestión Gastronómica en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

EXPERIENCIA LABORAL

Docente en Escuela de Capacitación Gastronómica “Le Thym”

Docente en Escuela de Gastronomía “Canadian School”

Docente en Instituto Superior Tecnológico Tungurahua

Chef en Luna Volcán, Adventure Spa

Chef en Hotel Oro Verde de la ciudad de Cuenca

Chef en Hotel Emperador de la ciudad de Ambato

Capacitador en GADM Riobamba

RECONOCIMIENTOS

Certificado de Capacitador Gastronómico otorgado por el GADM Riobamba

❖ Chef. David Rodrigo Gusqui Chinchi

INSTRUCCIÓN SUPERIOR

Lic. Gestión Gastronómica en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

EXPERIENCIA LABORAL

Chef en Taco Naco agencia Riobamba

Docente en Escuela de Capacitación Gastronómica “Le Thym”

Capacitador Gastronómico Certificado

RECONOCIMIENTOS

Docente Investigador otorgado por Escuela de Capacitación Gastronómica “Le Thym”

❖ Chef. Cristian Avalos

INSTRUCCIÓN SUPERIOR

Lic. Gestión Gastronómica en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

EXPERIENCIA LABORAL

Docente en Escuela de Gastronomía “Canadian School”

Docente en Escuela de Chefs y Bartender de Ecuador

RECONOCIMIENTOS

Reconocimiento Nacional en Coctelería

9. CRONOGRAMA

Cuadro 4 Cronograma

TEMAS	SÁBADO	DOMINGO
Generalidades de la gastronomía	X	
Introducción a la gastronomía		X
Manipulación de alimentos	X	
Presentación gastronómica		X
Servicio al cliente	X	
Coctelería básica		X
EVALUACIÓN		X

Fuente: Autor

Elaboración: Barreno, L. (2023)

10. RECURSOS

Cuadro 5 Recursos

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Menaje	1 paquete	\$137.40	\$137.40
Viáticos	1 paquete	\$25.00	\$25.00
Publicidad	1 paquete	\$130.00	\$130.00
Material Didáctico	1 paquete	\$83.50	\$83.50

Carpetas Corporativas	110 unidades	\$0.20	\$22.00
Certificados	110 unidades	\$1.00	\$110.00
Gafetes	110 unidades	\$0.25	\$25.00
Honorarios Profesionales	4 unidades	\$75.00	\$300.00
		SUBTOTAL	\$832.90
Imprevistos	10% del total		\$83.29
		TOTAL	\$916.19

Fuente: Autor

Elaboración: Barreno, L. (2023)

11. MEDIOS DE DIFUSIÓN

El evento se dará a conocer por medios digitales y convencionales, para lo cual se diseñará el arte que corresponde; con el respaldo del GADM Riobamba.

12. DISEÑO GRÁFICO DEL EVENTO

- Flyer

Imagen 2 Flyer



Fuente: Autor

Elaboración: Barreno, L. (2023)

- **Certificado**

Imagen 3 Certificado de aprobación



Fuente: Autor

Elaboración: Barreno, L. (2023)

- **Gafetes**

Imagen 4 Gafete del capacitador



Fuente: Autor

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 5 Gafete de los participantes

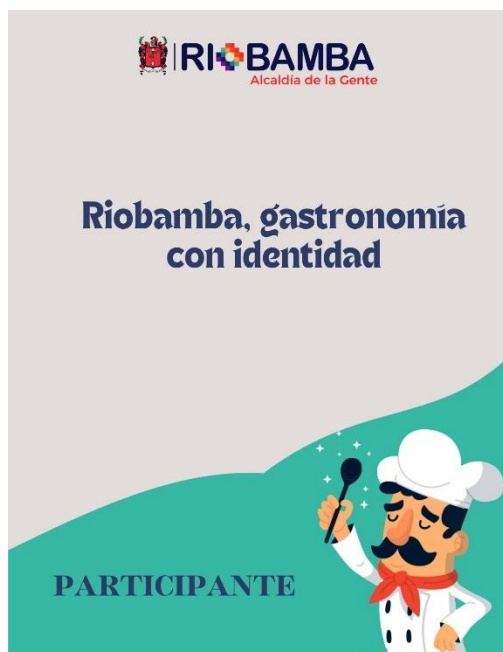


Fuente: Autor

Elaboración: Barreno, L. (2023)

- **Carpetas**

Imagen 6 Portada de carpeta del evento



Fuente: Autor

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 7 Contraportada de carpeta del evento



Fuente: Autor

Elaboración: Barreno, L. (2023)

13. COSTOS Y FINANCIAMIENTO

Para este programa de capacitación se puso a disposición de los establecimientos gastronómicos un total de 100 cupos, el costo de la capacitación será abordado por cada participante y tendrá un costo de 40.00 USD por 80 horas de capacitación.

Material didáctico, certificados de aprobación y materiales del evento serán gastos cubiertos por el GADM Riobamba.

14. FIRMAS QUE AVALAN LOS CERTIFICADOS

MgS. John Vinueza Salinas – **ALCALDE DE RIOBAMBA**

Ing. José Mancero Sánchez – **DIRECTOR DE TURISMO DEL GADM RIOBAMBA**

Lic. Dennys Chavez Flores – **COORDINADOR DE LA CAPACITACIÓN**

15. DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA APROBACIÓN DE LA CAPACITACIÓN

Al finalizar el programa de capacitación se deberá presentar la documentación requerida para que se proceda con la entrega del certificado de aprobación a cada uno de los participantes; los cuales constan en el siguiente listado:

- Registro de asistencia con un porcentaje superior al 80%
- Evaluaciones prácticas con una nota superior a 7 puntos sobre 10
- Evaluación teórica final con una nota superior a 7 puntos sobre 10

16. VIGENCIA DEL PROYECTO

La propuesta del programa de capacitación deberá pasar por la etapa de diagnóstico, revisión presupuestaria y aprobación por parte de las autoridades pertinentes, el plan está sujeto a cambios antes de ser difundido a la ciudadanía.

CONCLUSIONES

- La capacitación adecuada aplicada en los establecimientos gastronómicos garantiza la calidad en el servicio y por ende se afianza el crecimiento turístico de la ciudad.
- Las jornadas de capacitación genera un estatus competitivo entre los establecimientos gastronómicos que garantizan el éxito empresarial y dinamiza la economía local.
- Los reconocimientos de capacitación que reflejan la dedicación de los prestadores de servicios, transmiten seguridad y confianza a las personas que deciden hacer uso y disfrute de sus servicios.

RECOMENDACIONES

- Es recomendable acceder a tomar capacitaciones frecuentes para mejorar el servicio y posicionarse de manera exitosa dentro del mercado.
- Optar por la utilización de recursos de la zona al momento del emplatado para fortalecer la cultura, identidad y potenciar el turismo en la ciudad.

- Desarrollar estrategias de difusión de los productos que ofertan en los establecimientos, especificando cuál es su característica diferenciadora.
- Se recomienda verificar la procedencia de la materia prima que se va a utilizar dentro del establecimiento

ANEXO 2. MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Cuadro 6 Matriz de Operacionalización de variables

	Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnica/Instrumento
Seguridad Alimentaria	La Seguridad Alimentaria "a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana" (Fideicomiso de Riesgo Compartido, 2018)	Disponibilidad física de los alimentos. Utilización de los alimentos. Trazabilidad alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> • Nivel de ingreso • Nivel de empleo • Accesibilidad de alimentos • Disponibilidad de alimentos 	¿Cuál es la necesidad de mejorar la seguridad alimentaria en la ciudad de Riobamba? ¿Cómo influye el nivel de empleo en la seguridad alimentaria?	Encuesta/cuestionario Entrevista/cuestionario
Turismo Gastronómico	Una forma de turismo, donde el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del país que se visita. Su principal motivación es conocer y experimentar las formas de preparar ciertos alimentos, descubrir nuevos sabores y entender los elementos que lo rodean, sean estos culturales, naturales, sociales, entre otros. (Vivanco, 2021)	Establecimientos gastronómicos Rutas gastronómicas Servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Prestadores de servicio • Proveedores • Eventos gastronómicos • Productos turísticos • Inocuidad • Presentación 	¿Cómo influyen los prestadores de servicios en el turismo gastronómico? ¿Cómo los productos turísticos en el turismo gastronómico? ¿Cómo influye la inocuidad en el turismo gastronómico?	Encuesta/cuestionario Entrevista/cuestionario


ANEXO 3. MATRIZ DE CONSISTENCIA

Cuadro 7 Matriz de Consistencia

Problemas	Objetivos	Hipótesis	Metodología
¿Cómo influye la seguridad alimentaria en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo?	Determinar la influencia de la seguridad alimentaria con el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.	La seguridad alimentaria influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.	Método: De campo Diseño: No experimental Corte: Transversal
¿Cómo influye la utilización de alimentos en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo?	Determinar la influencia del acceso económico y utilización de alimentos en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo	El acceso económico y utilización de alimentos influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.	
¿Cómo influye la disponibilidad física de alimentos en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo?	Determinar la influencia de la disponibilidad física de alimentos en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.	La disponibilidad física de alimentos influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.	
¿Cómo influye la trazabilidad alimentaria en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo?	Determinar la influencia de la trazabilidad alimentaria con el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.	La trazabilidad alimentaria influye en el turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.	

ANEXO 4. ASIGNACIÓN DE TRIBUNAL

Cuadro 8 Asignación de tribunal

 UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA UNIDAD DE TITULACIÓN ESPECIAL								
ASIGNACIÓN DE TUTORES Y MIEMBROS DE TRIBUNAL								
#	ESTUDIANTE	CÉDULA	TEMA DE INVESTIGACIÓN	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	DOMINIO CIENTÍFICO	TUTOR	MIEMBRO 1	MIEMBRO 2
1	ALBAN VELASTEGUI HEIDY JASMIN	0604823799	"FACTORES SOCIOECONÓMICOS Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO"	Servicios Personales	Desarrollo Territorial-Producto y Hábitat Sustentable para Mejorar la Calidad de Vida	LASCANO VERA FANNY MARYLIN	VILLA YANEZ HENRY MAURICIO	GARRIDO PATREL ANDREA MARGARITA
2	ARÉVALO BULLA KATHERINE ELIZABETH	0605310648	"PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y DESARROLLO TURISTICO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO"	Servicios Personales	Desarrollo Territorial-Producto y Hábitat Sustentable para Mejorar la Calidad de Vida	CALI PEREIRA MARGOTH ISABEL	VILLA YANEZ HENRY MAURICIO	GUERRERO VACA DANIEL MARCELO
3	ARMAS BAYAS SILVIA ELISETH	0605317106	"PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y ETNOTURISMO EN LA PARROQUIA CALPI DEL CANTÓN RIOBAMBA"	Servicios Personales	Desarrollo Territorial-Producto y Hábitat Sustentable para Mejorar la Calidad de Vida	INGA AGUAGALLO CARLOS FERNANDO	RIBADENEIRA VACACELA ANDREA SOFÍA	MÉNDEZ NARANJO PABLO MARTÍ
4	BARRENO FIALLOS LIBETH ALEXANDRA	0604585836	"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CON CERTIFICACIÓN R DORADA DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO"	Servicios Personales	Desarrollo Territorial-Producto y Hábitat Sustentable para Mejorar la Calidad de Vida	INGA AGUAGALLO CARLOS FERNANDO	CALVOPÍÑA ANDRADE DIEGO MAURICIO	GARRIDO PATREL ANDREA MARGARITA
5	CAMPOS CÁRDENAS LUCIANA FERNANDA	0604570218	"PATRIMONIO ARQUITECTÓNICO Y TURISMO SOSTENIBLE DEL CANTÓN RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO"	Servicios Personales	Desarrollo Territorial-Producto y Hábitat Sustentable para Mejorar la Calidad de Vida	GUERRERO VACA DANIEL MARCELO	CALI PEREIRA MARGOTH ISABEL	QUINTANA PUGA DANILO PAÚL
6	CASTILLO BARRIONUEVO DANIEL FRANCISCO	1721009437	"CICLOTURISMO Y TURISMO DE AVENTURA EN EL CANTÓN RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO"	Servicios Personales	Desarrollo Territorial-Producto y Hábitat Sustentable para Mejorar la Calidad de Vida	QUINTANA PUGA DANILO PAÚL	VILLA YANEZ HENRY MAURICIO	GARRIDO PATREL ANDREA MARGARITA

Fuente: Carrera de Gestión Turística y Hotelera

Elaboración: Barreno, L. (2023)

ANEXO 5. VALIDACIÓN DE ENCUESTAS



Carrera de Gestión Turística
y Hotelera / Turismo
FACULTAD DE CIENCIAS
POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

en movimiento

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Andrea Margarita Garrido Patrel

Título/grado:

Ph.D.....	()
Doctor.....	()
Magíster.....	(x)

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 09 de febrero 2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS”

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: **“Patrimonio Cultural Inmaterial”**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre **“Patrimonio Cultural Inmaterial”**

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?			
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?			
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?			
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?			
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?			
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?			
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?			
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?			
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?			
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?			
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?			
TOTAL:				

Sugerencias: _____



Firmado electrónicamente por:
ANDREA MARGARITA
GARRIDO PATREL

Mgs. Andrea Garrido



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Andrea Margarita Garrido Patrel

Título/grado:

Ph.D.....	()
Doctor.....	()
Magíster.....	(X)

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 09 de febrero 2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS”

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: **“Desarrollo turístico”**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre **“Desarrollo turístico”**

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?			
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?			
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?			
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?			
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?			
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?			
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?			
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?			
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?			
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?			
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?			
TOTAL:				

Sugerencias: _____



Mgs. Andrea Garrido



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Herrera Chávez Renato Hernán

Título/grado:

Ph.D.....	()
Doctor.....	()
Magister.....	(X)

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha:

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CON CERTIFICACIÓN R DORADA DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: **“SEGURIDAD ALIMENTARIA”**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre **“SEGURIDAD ALIMENTARIA”**

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	X		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	X		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	X		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	X		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
TOTAL:		11		

Sugerencias: _____



Firma electrónica por:
RENATO HERNAN
HERREERA CHAVEZ

Firma del experto

ANEXO 6. ENCUESTA VARIABLE INDEPENDIENTE



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

ENCUESTA DIRIGIDA A: ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

Encuesta N° _____

Fecha ___/___/___

Responsable: **Lizbeth Barreno**

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

Recopilar información referente a la incidencia de la seguridad alimentaria en los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R Dorada de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

INSTRUCCIONES

- La presente encuesta es de carácter anónimo y confidencial, los datos obtenidos son de uso exclusivo para la investigación.
- Indique su respuesta de acuerdo con la siguiente valoración:

Totalmente en desacuerdo	T.D
En desacuerdo	E.D
Indiferente	I
De acuerdo	D.A
Totalmente de acuerdo	T.A

INFORMACIÓN GENERAL

Género:	Masculino			Femenino		
	Edad:	Edad:	Edad:	Edad:	Edad:	Edad:
	18-25	26-35	36-45	46-55		+56
Motivación de viaje:	Turismo de naturaleza	Turismo de Aventura	Turismo Gastronómico	Negocios		Visitas familiares

Número de personas con las que viaja:	Solo	2 – 3	4 – 5	6 – 7	+8
--	------	-------	-------	-------	----

ITEMS	PARÁMETROS				
	T.D	E.D	I	D.A	T.A
DISPONIBILIDAD FÍSICA DE LOS ALIMENTOS					
1. Es necesario fomentar la importancia de producir ciertos productos que forman parte de la identidad de la zona					
2. Es importante difundir la información necesaria sobre la producción, expendio y uso de los productos de temporada					
3. Es importante innovar constantemente los platillos para diversificar las propuestas de alimentos basándose en el nivel de dificultad de obtener ciertos productos					
UTILIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS					
4. Se requiere capacitación sobre los tiempos de cocción para alimentos potencialmente peligrosos como: cerdo, aves, mariscos, pescado					
5. Es indispensable evaluar el conocimiento referente a técnicas básicas de cocción que se utiliza en los establecimientos de alimentos y bebidas antes de su funcionamiento					
6. Se debe capacitar al personal de servicio sobre técnicas de emplatado, decoración y servicios gastronómicos					
TRAZABILIDAD ALIMENTARIA					
7. Es importante conocer la cadena de producción que se les da a los productos que serán utilizados en los establecimientos de alimentos y bebidas como cadena de frío, cadena de conservación en seco					
8. Es importante dar a conocer los procesos de salubridad y sanidad alimentaria, que se utilizan dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas					
9. Es importante la utilización de productos tradicionales en el montaje, presentación y servicio de un platillo para transmitir y preservar nuestra identidad					

10. ¿Cuál es su criterio referente a promocionar la ciudad de Riobamba como un destino gastronómico?

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO 7. ENCUESTA VARIABLE DEPENDIENTE



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

ENCUESTA DIRIGIDA A:

TURISTAS DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA

Encuesta N° _____

Fecha ___/___/___

Responsable: **Lizbeth Barreno**

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

Recopilar datos fundamentales para conocer sobre la incidencia del turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

INSTRUCCIONES

- La presente encuesta es de carácter anónimo y confidencial, los datos obtenidos son de uso exclusivo para la investigación.
- Indique su respuesta de acuerdo con la siguiente valoración:

Totalmente en desacuerdo	T.D
En desacuerdo	E.D
Indiferente	I
De acuerdo	D.A
Totalmente de acuerdo	T.A

INFORMACIÓN GENERAL

Género:	Masculino			Femenino		
Edad:	18-25	26-35	36-45	46-55	+56	

Motivación de viaje:	Turismo de naturaleza	Turismo de Aventura	Turismo Gastronómico	Negocios	Visitas familiares
Número de personas con las que viaja:	Solo	2 - 3	4 - 5	6 - 7	+8
Nivel de educación:	Primaria	Secundaria	Tercer Nivel	Técnico - Tecnológico	Cuarto Nivel

ITEMS	PARÁMETROS				
	T.D	E.D	I	D.A	T.A
ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS					
1. La gastronomía de la ciudad de Riobamba es un producto clave para el desarrollo turístico					
2. Es importante que los establecimientos gastronómicos de la ciudad de Riobamba cuente con proveedores certificados					
3. Dentro de los establecimientos gastronómicos de la ciudad se debería ubicar en un lugar visible los derechos y obligaciones del consumidor de acuerdo al reglamento de alimentos y bebidas que esté vigente					
RUTAS GASTRONÓMICAS					
4. Se deberían crear eventos gastronómicos para difundir los productos de temporada explicando su utilización, conservación y modo de producción					
5. La creación de rutas gastronómicas fomenta la innovación en el servicio de los establecimientos de alimentos y bebidas para obtener un producto turístico					
6. La creación de rutas gastronómicas favorecerán al correcto funcionamiento de los establecimientos de alimentos y bebidas					
SERVICIO					
7. Es importante crear espacios de capacitación sobre seguridad alimentaria para los administradores de los establecimientos de alimentos y bebidas					
8. Los establecimientos de alimentos y bebidas debe contar con personal debidamente capacitado					
9. La utilización de recursos propios de la zona en el montaje de los platillos es un punto clave para el éxito y reconocimiento de los establecimientos de alimentos y bebidas					

10. Según su criterio, ¿Cuál es el platillo representativo de la ciudad de Riobamba?

11. Según su criterio, ¿Por cuáles medios debería ser promocionada la gastronomía local?

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO 8. TABLAS Y GRÁFICOS DE LA INVESTIGACIÓN – VARIABLE INDEPENDIENTE

Género

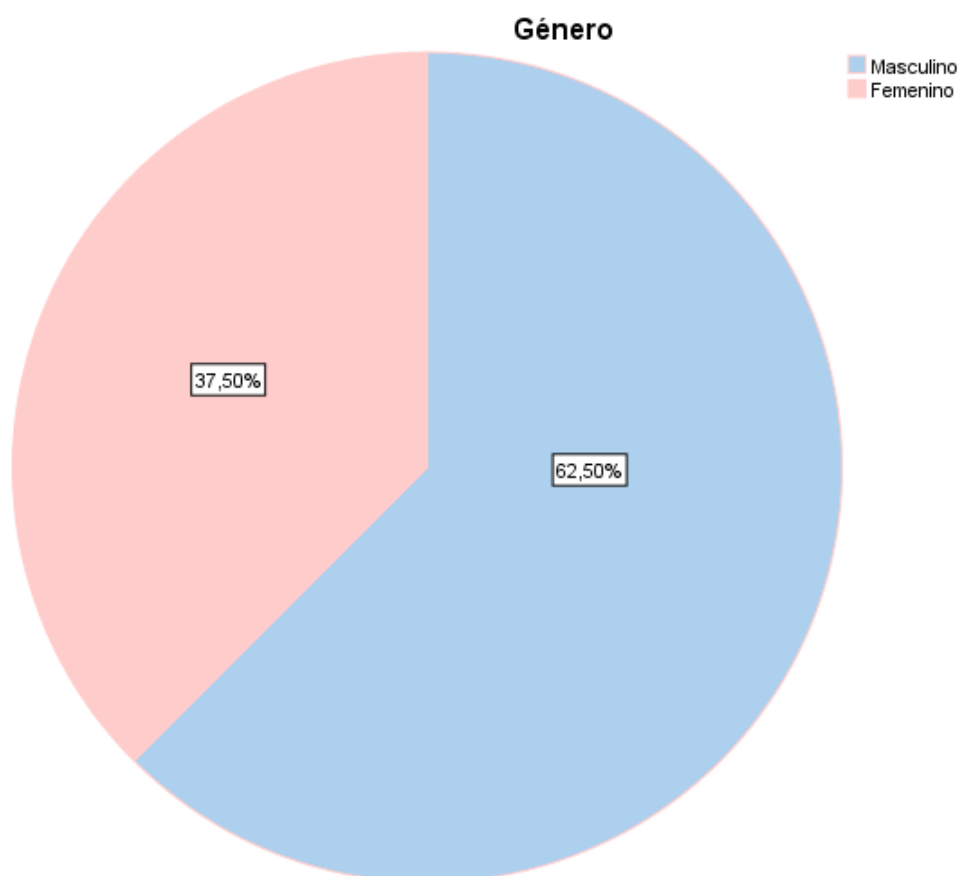
Tabla 8 Género de los encuestados

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	5	7,8	62,5	62,5
	Femenino	3	4,7	37,5	100,0
Total		8	100,0	100,0	

Fuente: Adaptado de Software versión SPSS 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 8 Género de los encuestados



Fuente: Adaptado de Software versión SPSS 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Edad

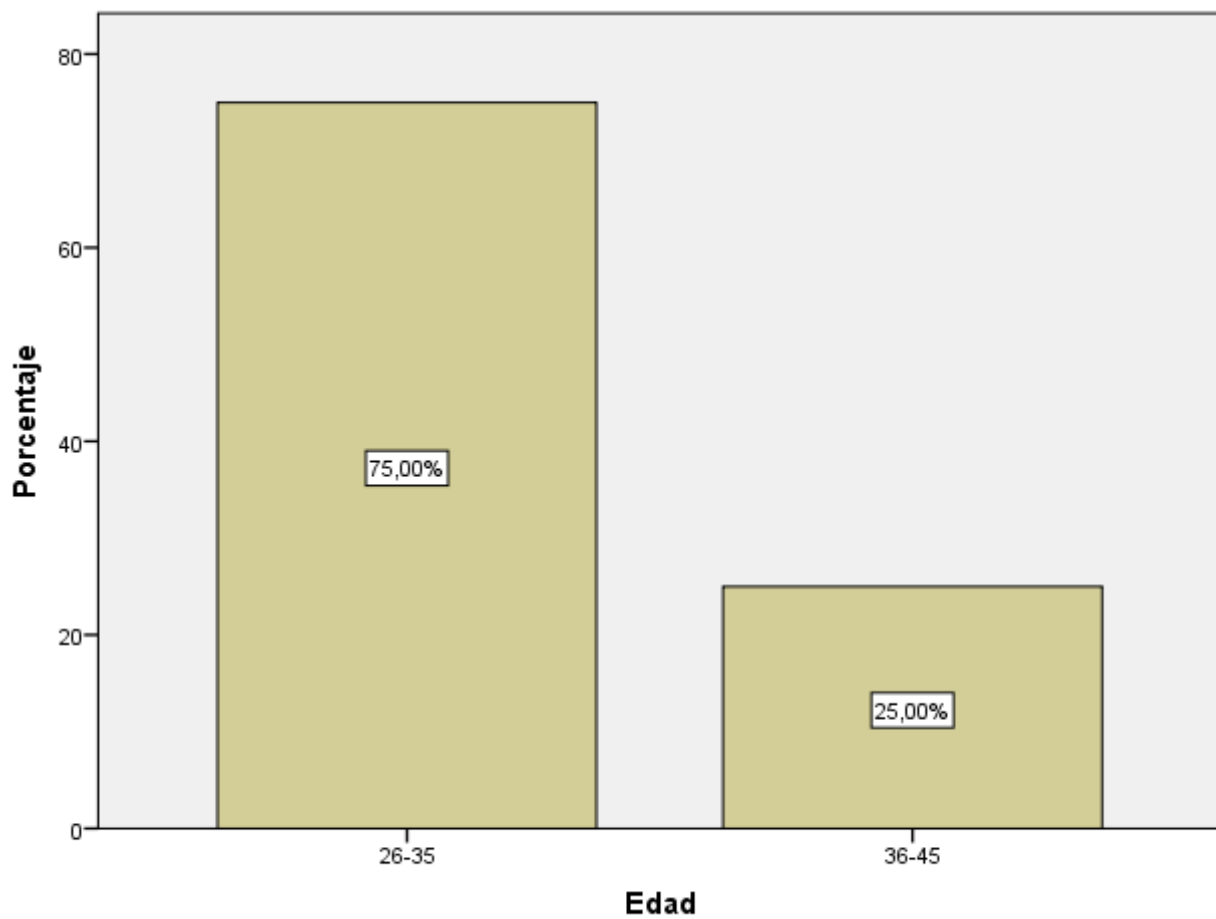
Tabla 9 Edad de los encuestados

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	26-35	6	9,4	75,0	75,0
	36-45	2	3,1	25,0	100,0
Total		8	12,5	100,0	

Fuente: Adaptado de Software versión SPSS 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 9 Edad de los encuestados



Fuente: Adaptado de Software versión SPSS 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Motivación de viaje

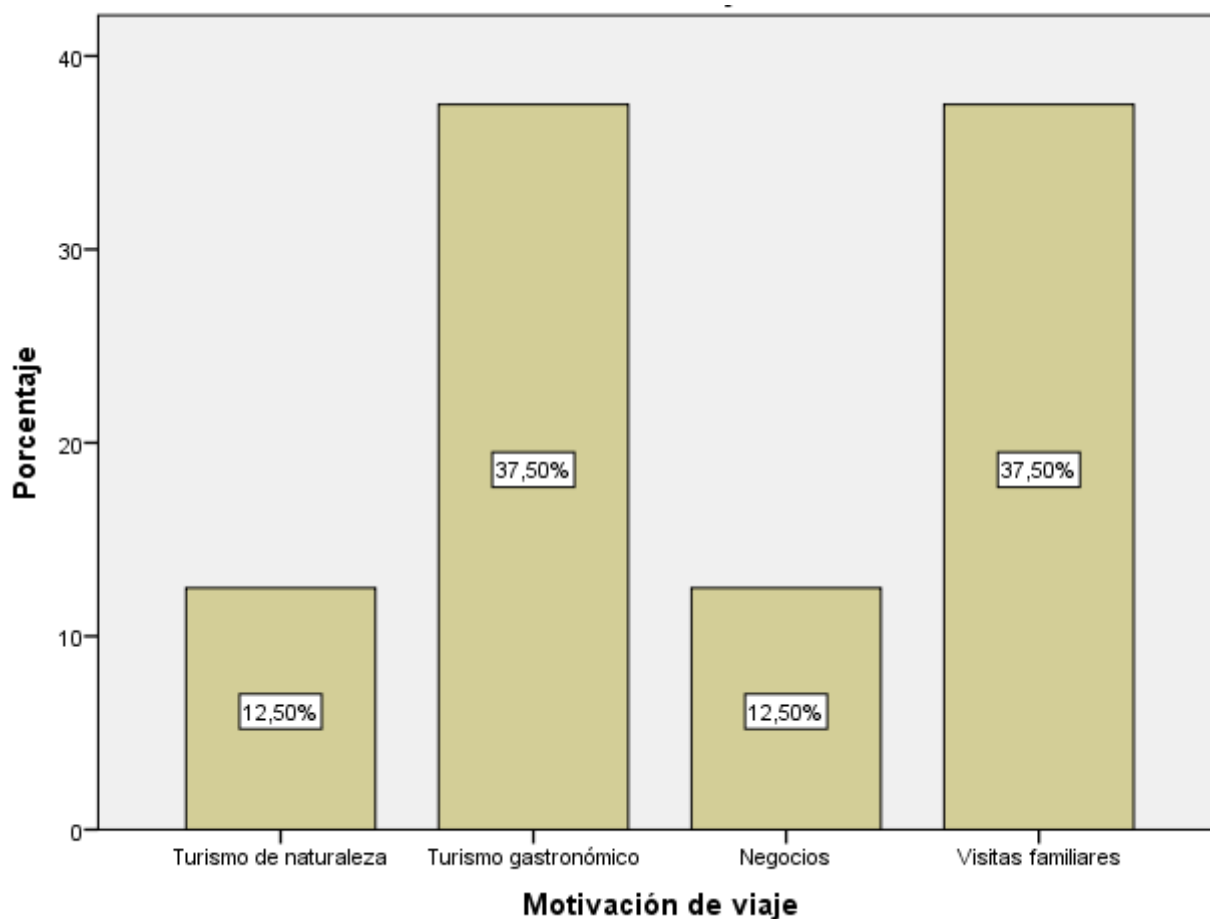
Tabla 10 Motivación de viaje de los encuestados

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Turismo de naturaleza	1	1,6	12,5	12,5
	Turismo gastronómico	3	4,7	37,5	50,0
	Negocios	1	1,6	12,5	62,5
	Visitas familiares	3	4,7	37,5	100,0
	Total	8	100,0	100,0	

Fuente: Adaptado de Software versión SPSS 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 10 Motivación de viaje de los encuestados



Fuente: Adaptado de Software versión SPSS 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Número de personas con las que viaja

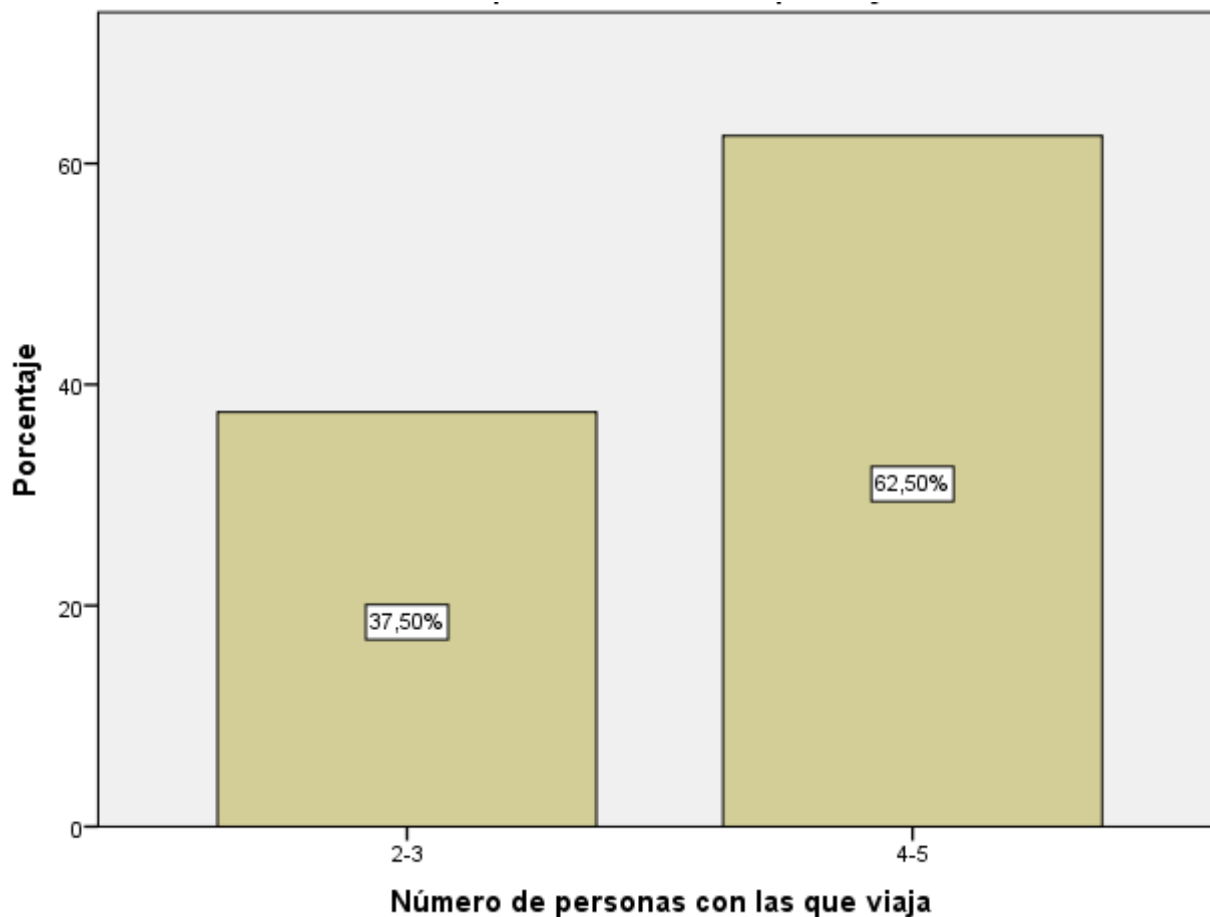
Imagen 11 Número de personas con las que viajan los encuestados

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	2-3	3	4,7	37,5	37,5
	4-5	5	7,8	62,5	100,0
Total		8	100,0	100,0	

Fuente: Adaptado de Software versión SPSS 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 12 Número de personas con las que viajan los encuestados



Fuente: Adaptado de Software versión SPSS 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

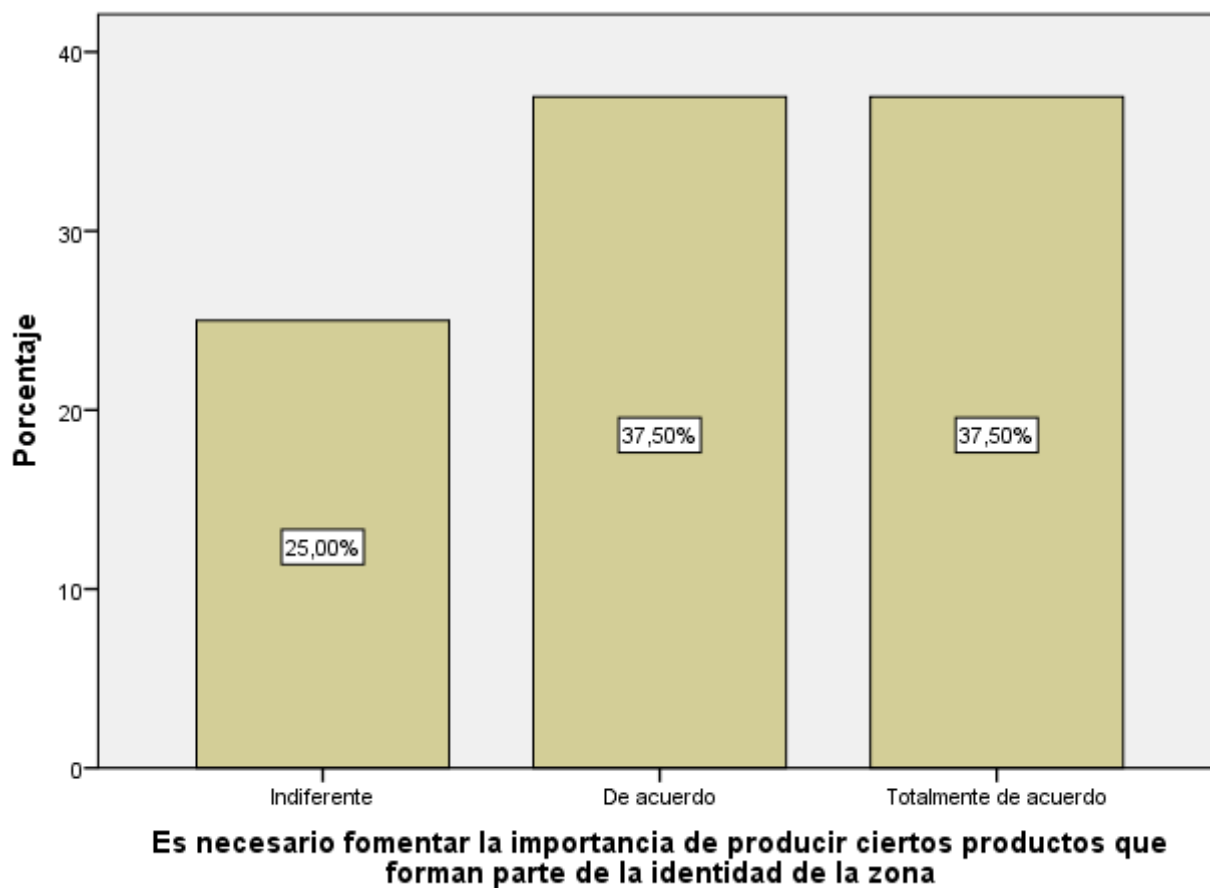
- 1. Es necesario fomentar la importancia de producir ciertos productos que forman parte de la identidad de la zona.**

Tabla 11 Propuesta alimentaria

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Indiferente	2	3,1	25,0	25,0
	De acuerdo	3	4,7	37,5	62,5
	Totalmente de acuerdo	3	4,7	37,5	100,0
	Total	8	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada
Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 13 Propuesta alimentaria



Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada
Elaboración: Barreno, L. (2023)

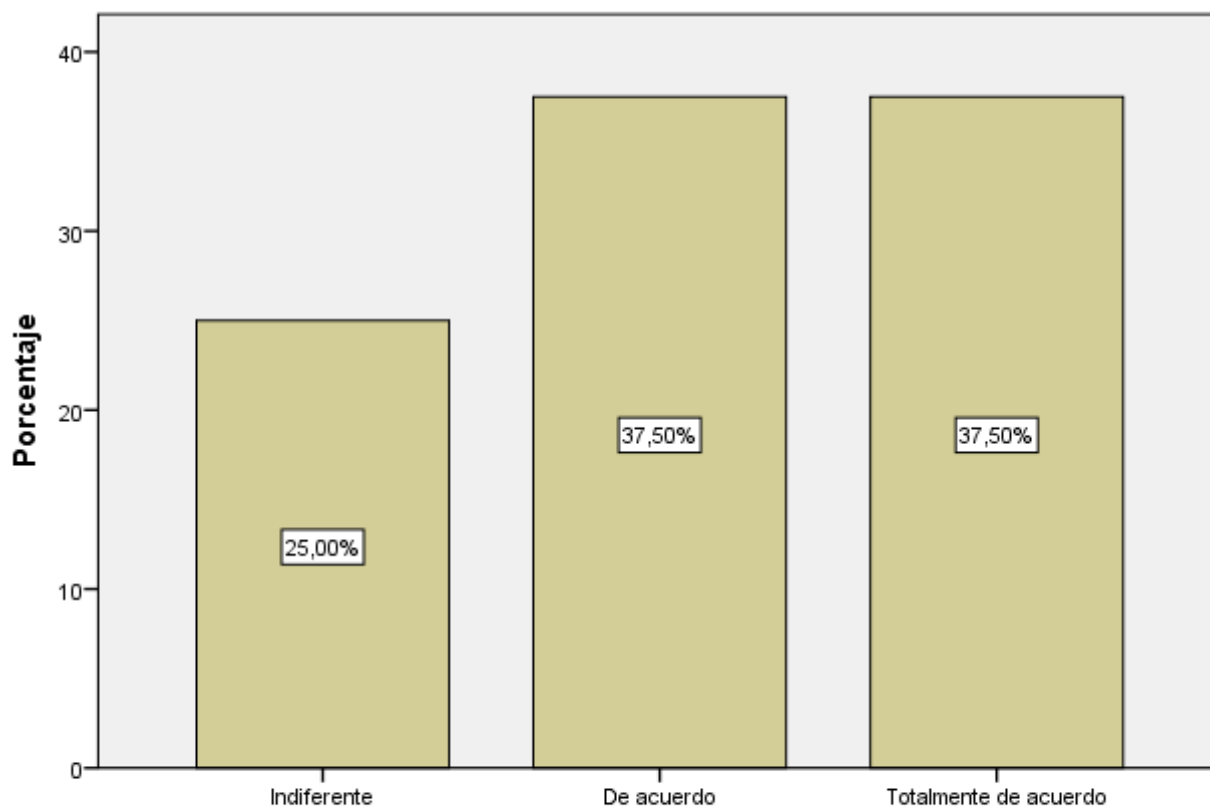
- Es importante difundir la información necesaria sobre la producción, expendio y uso de los productos de temporada.**

Tabla 12 Productos de temporada

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Indiferente	2	3,1	25,0	25,0
	De acuerdo	3	4,7	37,5	62,5
	Totalmente de acuerdo	3	4,7	37,5	100,0
Total		8	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada
Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 14 Productos de temporada



Es importante difundir la información necesaria sobre la producción, expendio y uso de los productos de temporada

Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada
Elaboración: Barreno, L. (2023)

- Es importante innovar constantemente los platillos para diversificar las propuestas de alimentos basándose en el nivel de dificultad de obtener ciertos productos.**

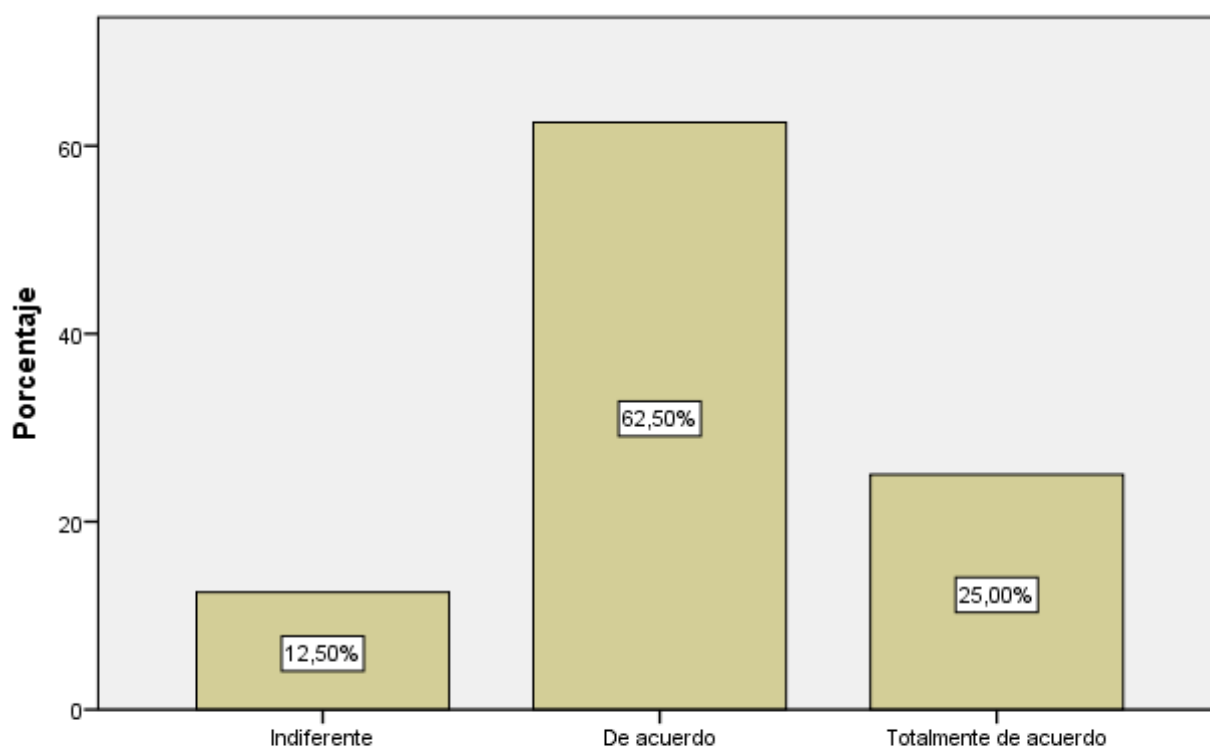
Tabla 13 Diversificar propuestas alimentarias

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Indiferente	1	1,6	12,5	12,5
	De acuerdo	5	7,8	62,5	75,0
	Totalmente de acuerdo	2	3,1	25,0	100,0
	Total	8	12,5	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 15 Diversificar propuestas alimentarias



Es importante innovar constantemente los platillos para diversificar las propuestas de alimentos basándose en el nivel de dificultad de obtener ciertos productos

Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada

Elaboración: Barreno, L. (2023)

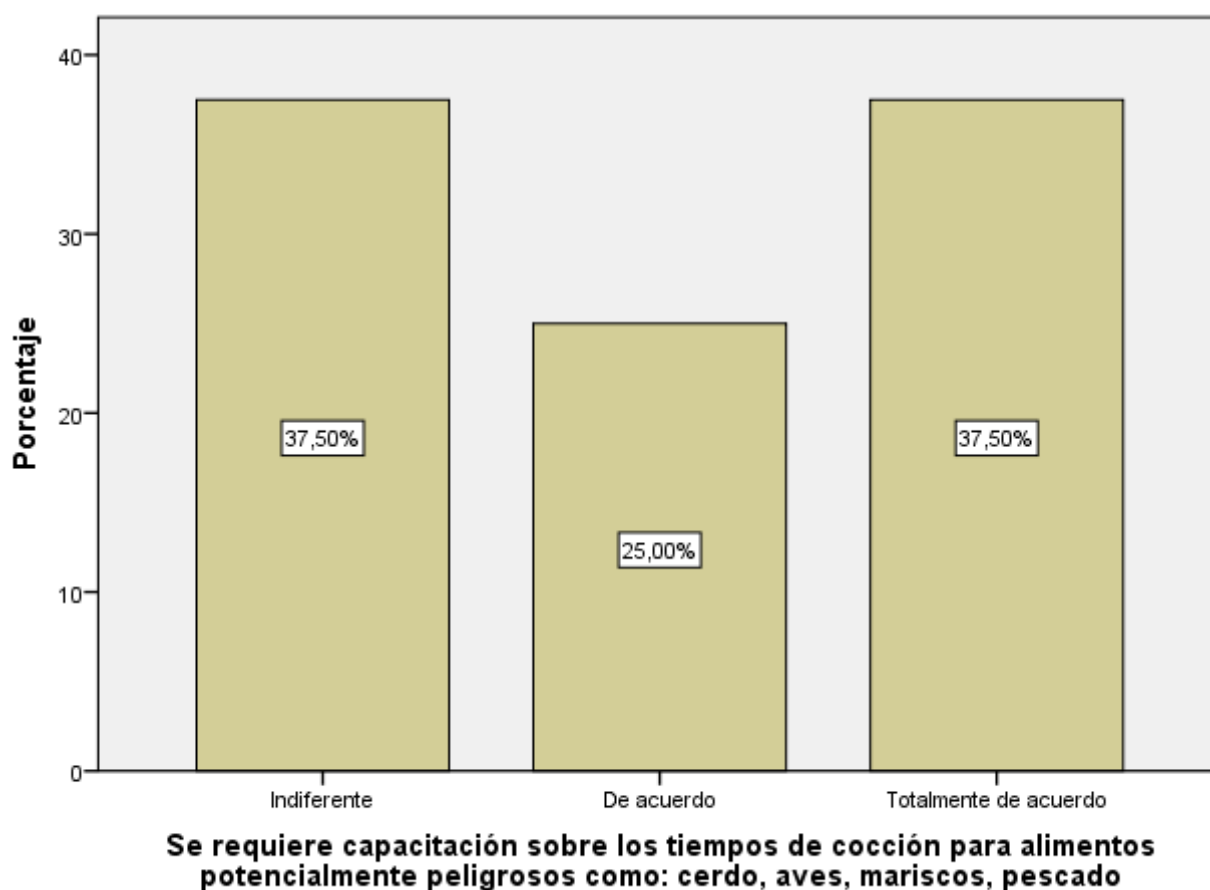
- Se requiere capacitación sobre los tiempos de cocción para alimentos potencialmente peligrosos como: cerdo, aves, mariscos, pescado.

Tabla 14 Capacitación de personal

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Indiferente	3	4,7	37,5	37,5
	De acuerdo	2	3,1	25,0	62,5
	Totalmente de acuerdo	3	4,7	37,5	100,0
Total		8	12,5	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada
Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 16 Capacitación de personal



Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada
Elaboración: Barreno, L. (2023)

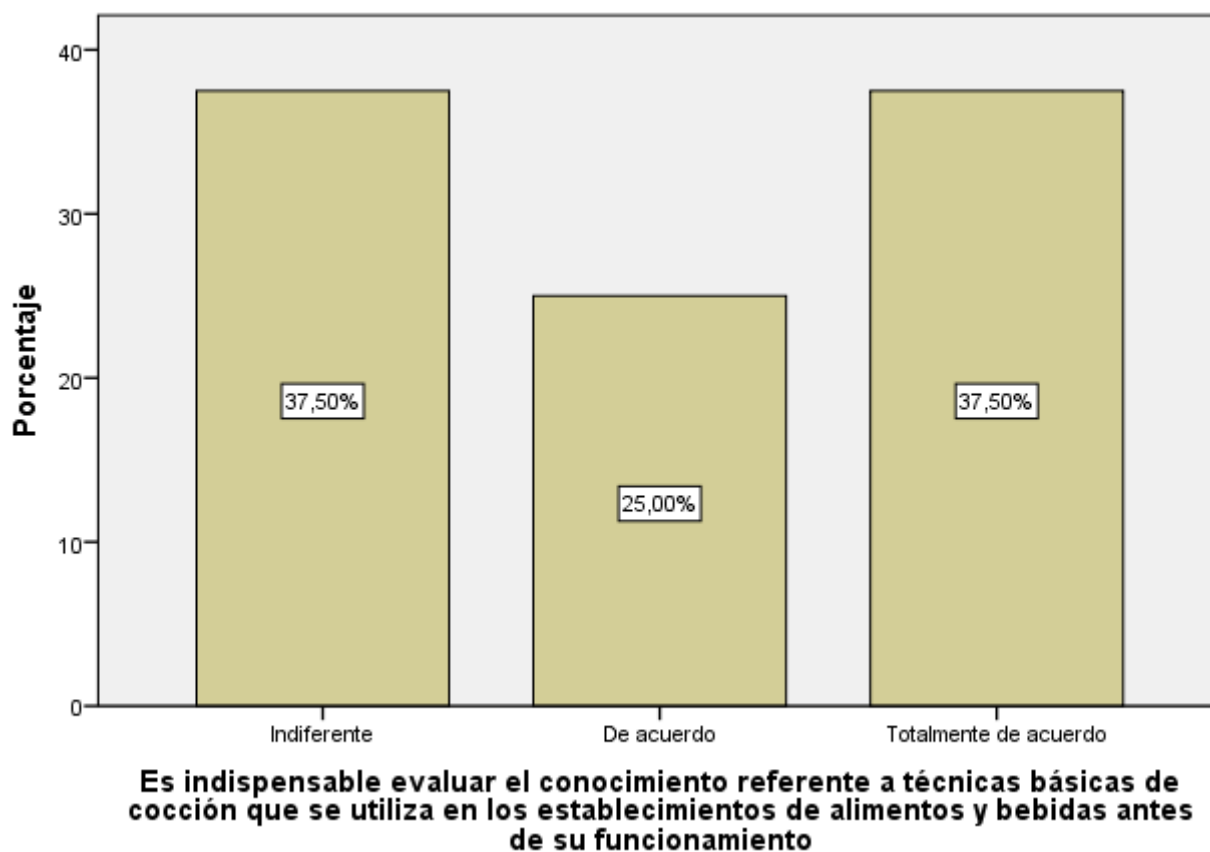
- Es indispensable evaluar el conocimiento referente a técnicas básicas de cocción que se utiliza en los establecimientos de alimentos y bebidas antes de su funcionamiento.**

Tabla 15 Evaluación de conocimientos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Indiferente	3	4,7	37,5	37,5
	De acuerdo	2	3,1	25,0	62,5
	Totalmente de acuerdo	3	4,7	37,5	100,0
Total		8	12,5	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada
Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 17 Evaluación de conocimientos



Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada
Elaboración: Barreno, L. (2023)

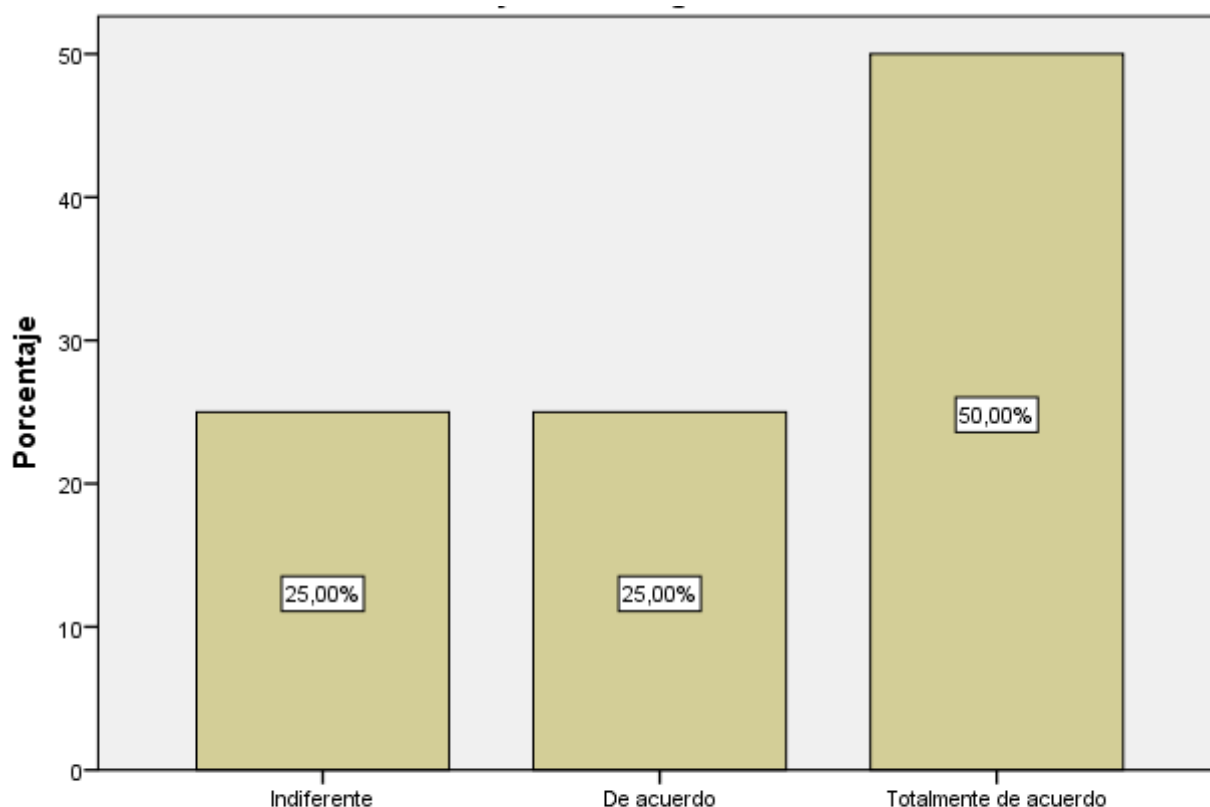
- Se debe capacitar al personal de servicio sobre técnicas de emplatado, decoración y servicios gastronómicos.**

Tabla 16 Técnicas de emplatado

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
		a	e	válido	acumulado
Válido	Indiferente	2	3,1	25,0	25,0
	De acuerdo	2	3,1	25,0	50,0
	Totalmente de acuerdo	4	6,3	50,0	100,0
	Total	8	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada
Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 18 Técnicas de emplatado



Se debe capacitar al personal de servicio sobre técnicas de emplatado, decoración y servicios gastronómicos

Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada
Elaboración: Barreno, L. (2023)

- Es importante conocer la cadena de producción que se les da a los productos que serán utilizados en los establecimientos de alimentos y bebidas como cadena de frío, cadena de conservación en seco.**

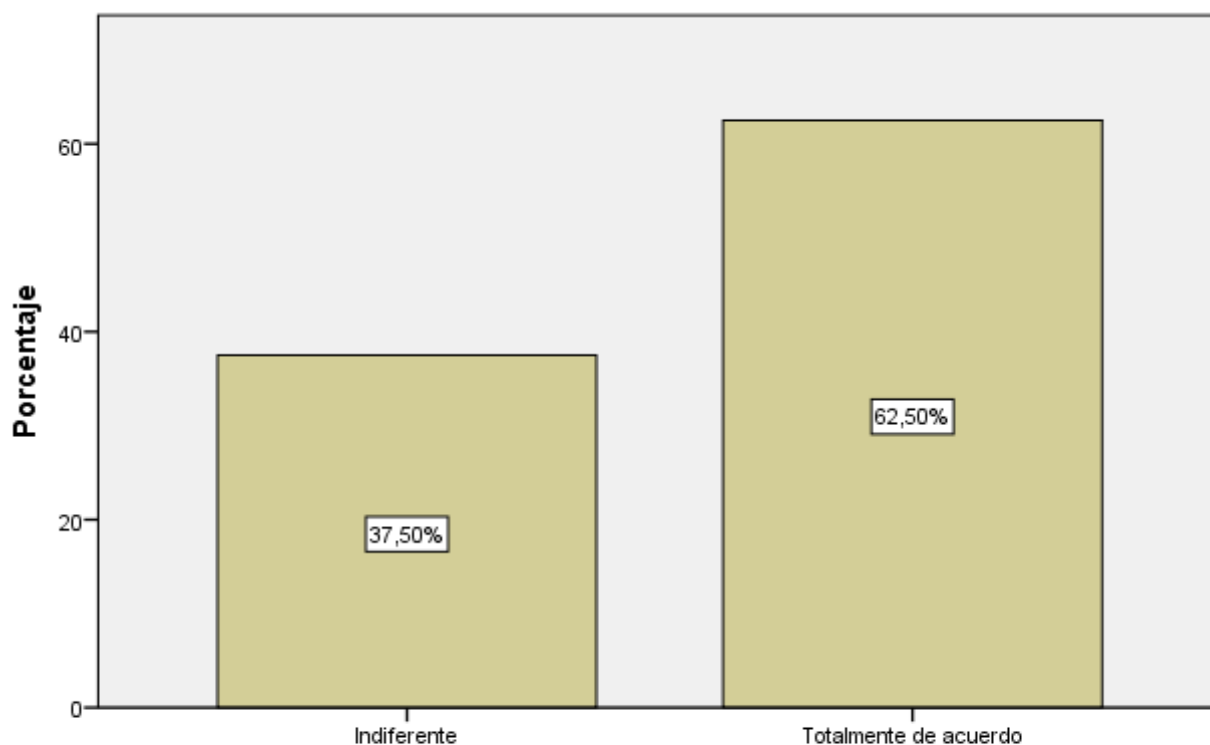
Tabla 17 Cadena de producción

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
				válido	acumulado

Válido	Indiferente	3	4,7	37,5	37,5
	Totalmente de acuerdo	5	7,8	62,5	100,0
	Total	8	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada
Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 19 Cadena de producción



Es importante conocer la cadena de producción que se les da a los productos que serán utilizados en los establecimientos de alimentos y bebidas como cadena de frío, cadena de conservación en seco

Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada
Elaboración: Barreno, L. (2023)

8. Es importante dar a conocer los procesos de salubridad y sanidad alimentaria, que se utilizan dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas.

Tabla 18 Procesos de salubridad

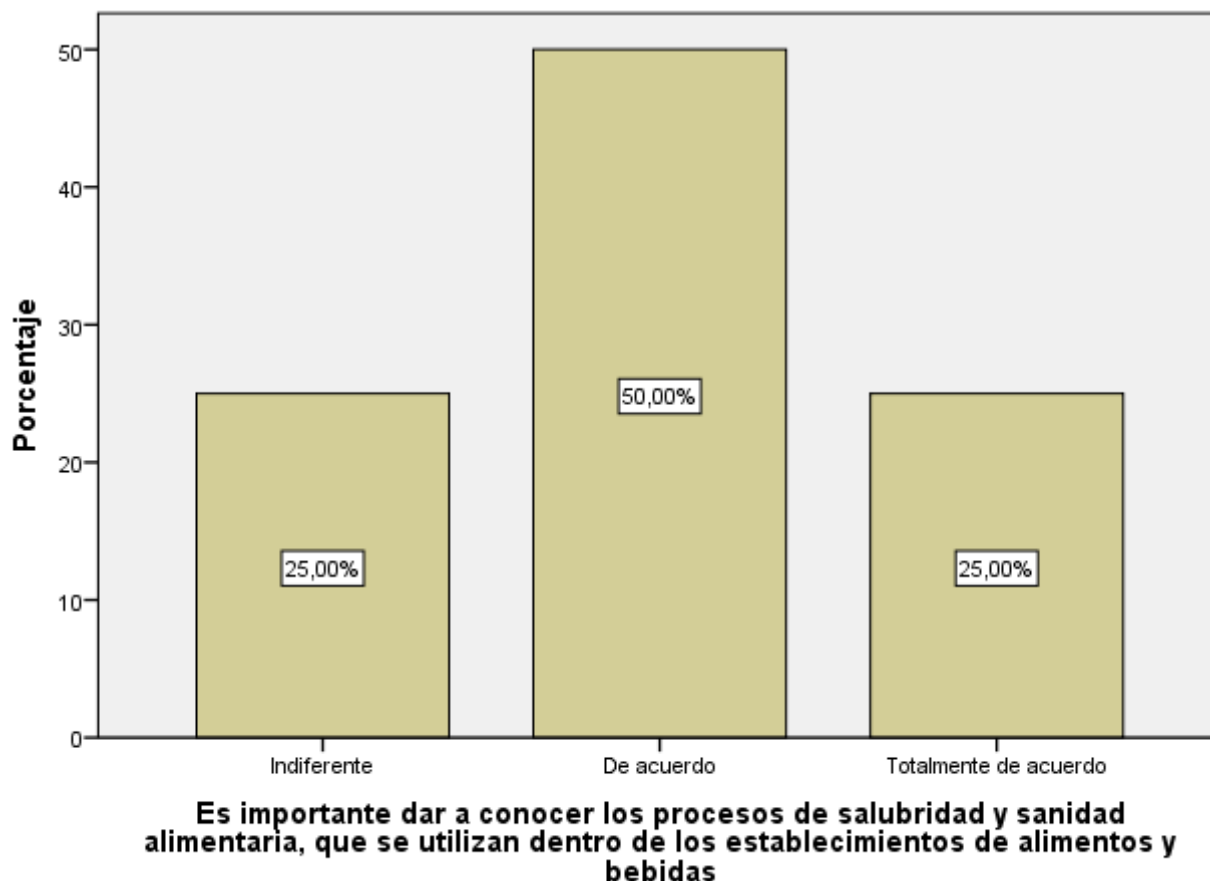
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Indiferente	2	3,1	25,0	25,0
	De acuerdo	4	6,3	50,0	75,0

Totalmente de acuerdo	2	3,1	25,0	100,0
Total	8	12,5	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 20 Procesos de salubridad



Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada

Elaboración: Barreno, L. (2023)

9. Es importante la utilización de productos tradicionales en el montaje, presentación y servicio de un platillo para transmitir y preservar nuestra identidad.

Tabla 19 Montaje de platos

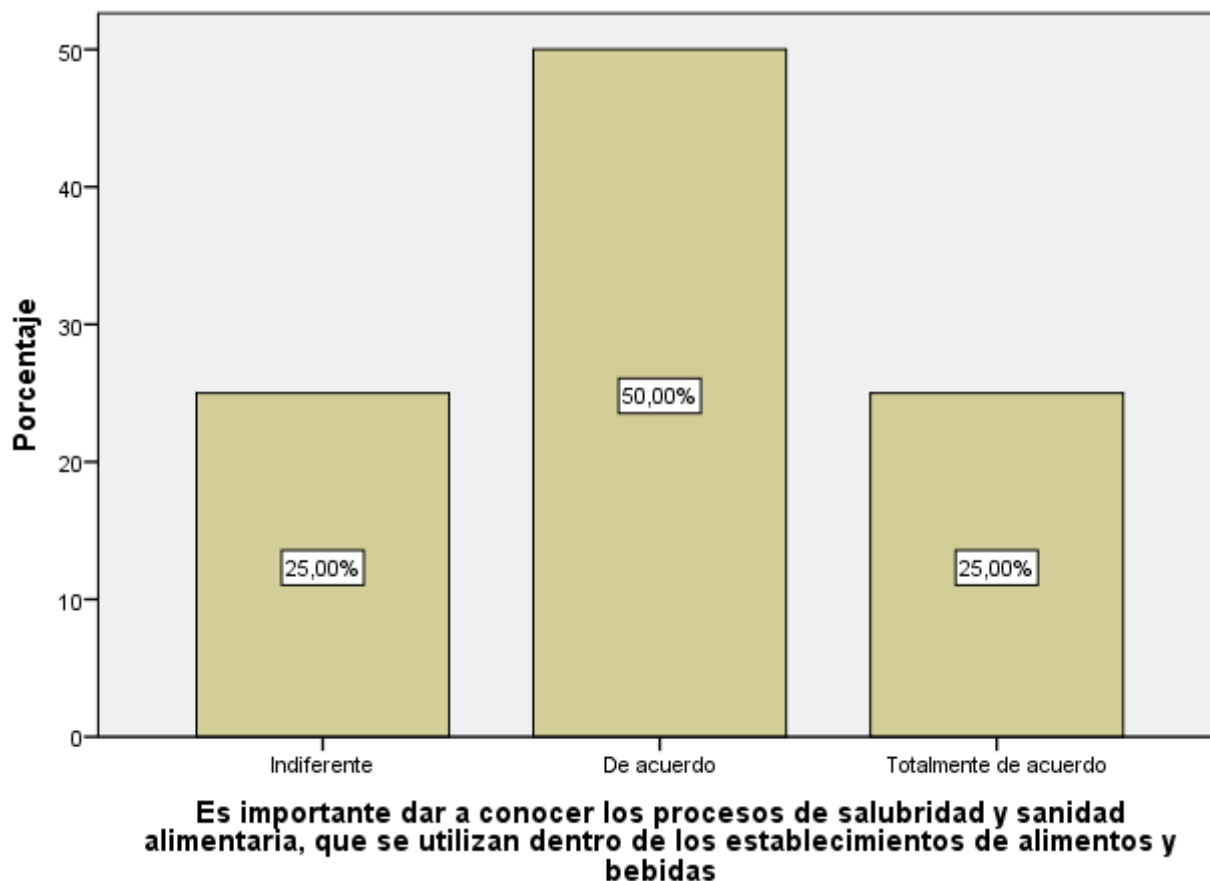
		Frecuenci a	Porcentaj e	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	De acuerdo	2	3,1	25,0	25,0

Totalmente de acuerdo	6	9,4	75,0	100,0
Total	8	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 21 Montaje de platos



Fuente: Encuestas aplicadas a los establecimientos de alimentos y bebidas con certificación R dorada

Elaboración: Barreno, L. (2023)

ANEXO 9. TABLAS Y GRÁFICOS DE LA INVESTIGACIÓN – VARIABLE DEPENDIENTE

Género

Tabla 20 Género de los encuestados

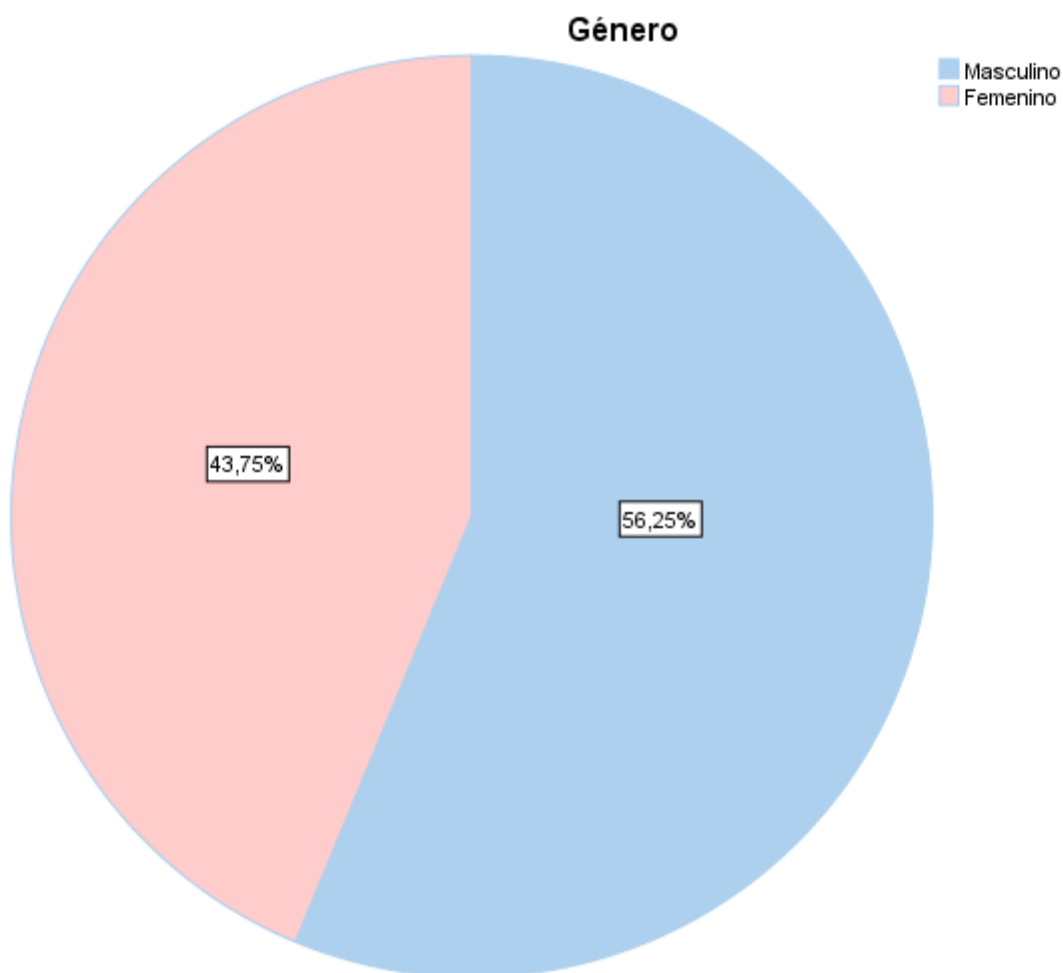
Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
------------	------------	-------------------	----------------------

Válido	Masculino	36	56,3	56,3	56,3
	Femenino	28	43,8	43,8	100,0
	Total	64	100,0	100,0	

Fuente: Adaptado de Software versión SPSS 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 22 Género de los encuestados



Fuente: Adaptado de Software versión SPSS 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Motivación de viaje

Tabla 21 Motivación de viaje de los encuestados

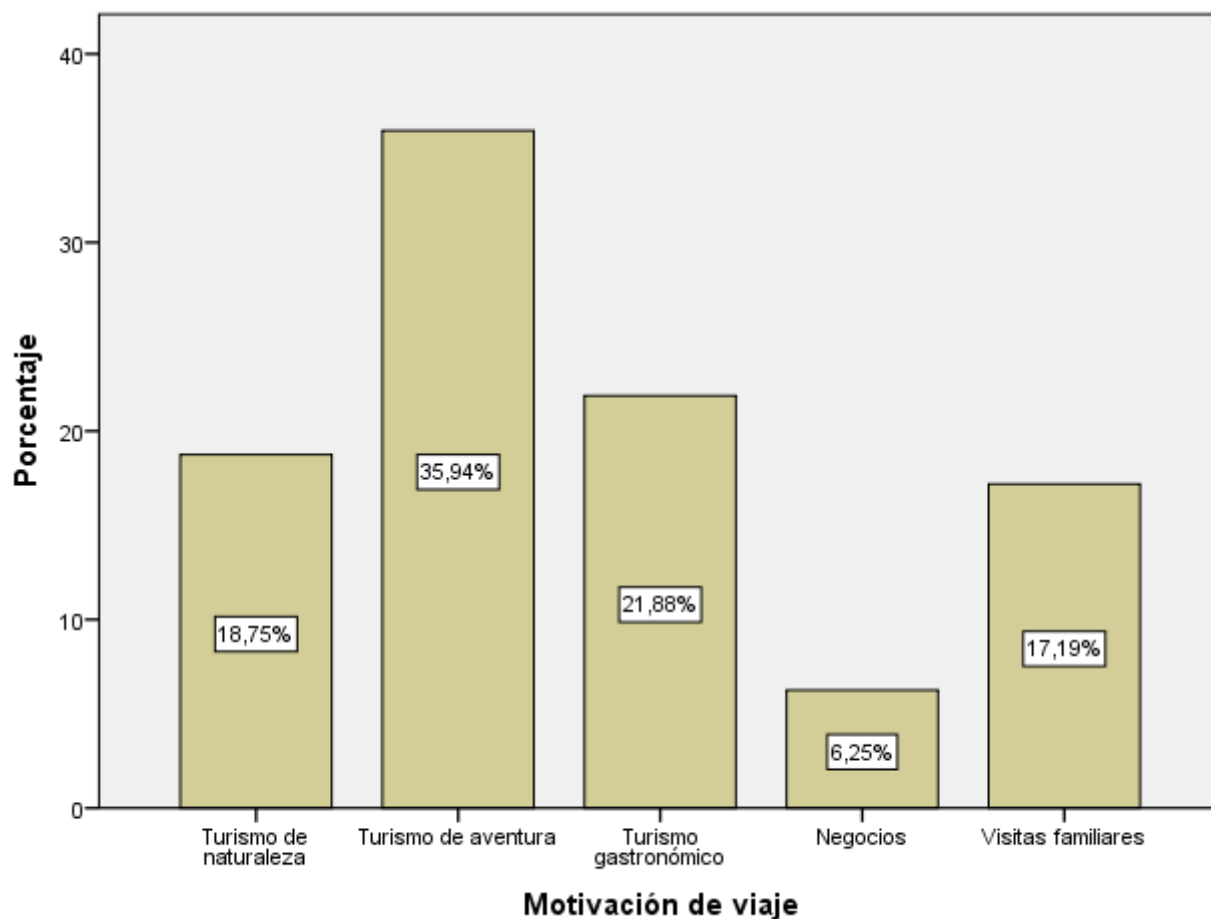
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Turismo de naturaleza	12	18,8	18,8	18,8
	Turismo de aventura	23	35,9	35,9	54,7

Turismo gastronómico	14	21,9	21,9	76,6
Negocios	4	6,3	6,3	82,8
Visitas familiares	11	17,2	17,2	100,0
Total	64	100,0	100,0	

Fuente: Adaptado de Software versión SPSS 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 23 Motivación de viaje de los encuestados



Fuente: Adaptado de Software versión SPSS 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Número de personas con las que viaja

Tabla 22 Número de personas con las que viaja el encuestado

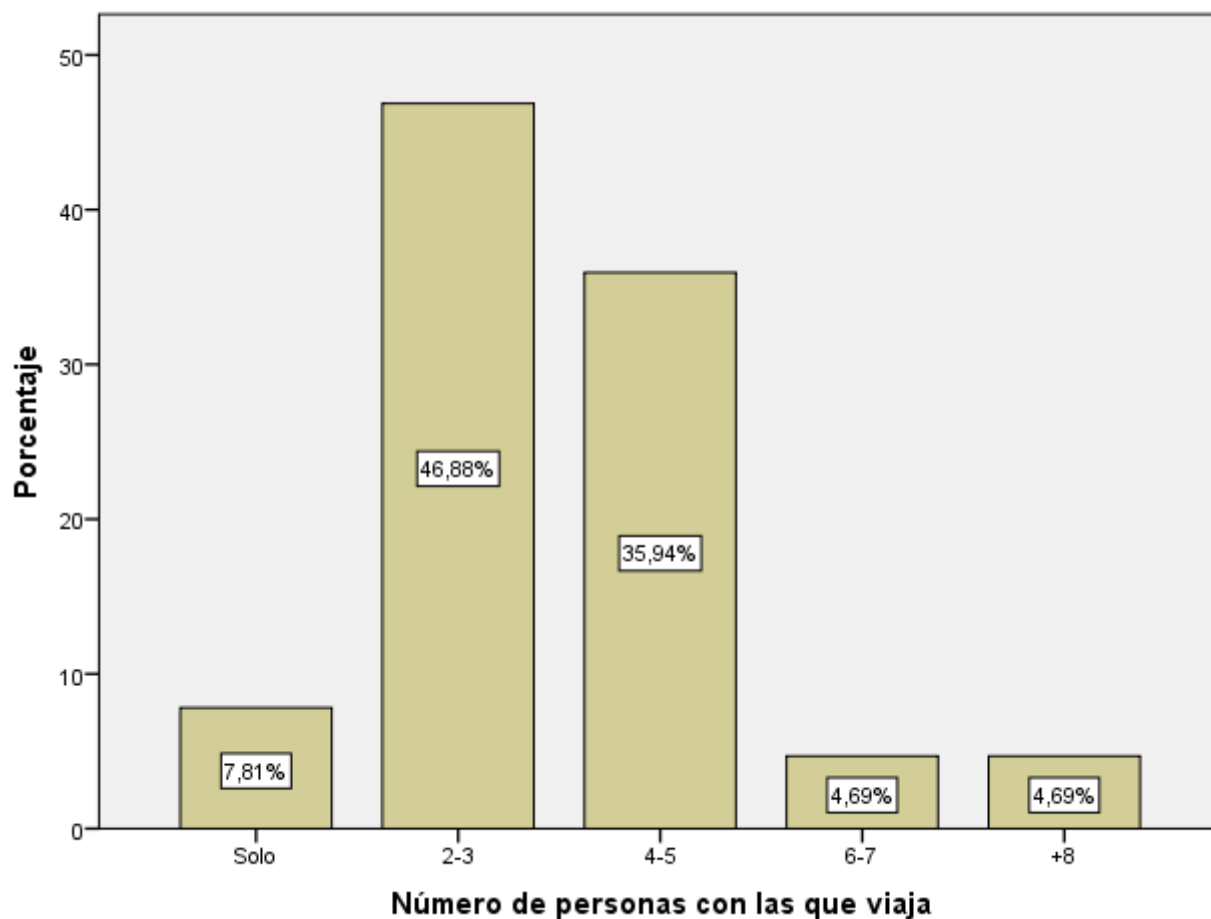
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Solo	5	7,8	7,8	7,8
2-3	30	46,9	46,9	54,7
4-5	23	35,9	35,9	90,6

6-7	3	4,7	4,7	95,3
+8	3	4,7	4,7	100,0
Total	64	100,0	100,0	

Fuente: Adaptado de Software versión SPSS 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 24 Número de personas con las que viaja el encuestado



Fuente: Adaptado de Software versión SPSS 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Nivel de educación

Tabla 23 Nivel de instrucción de los encuestados

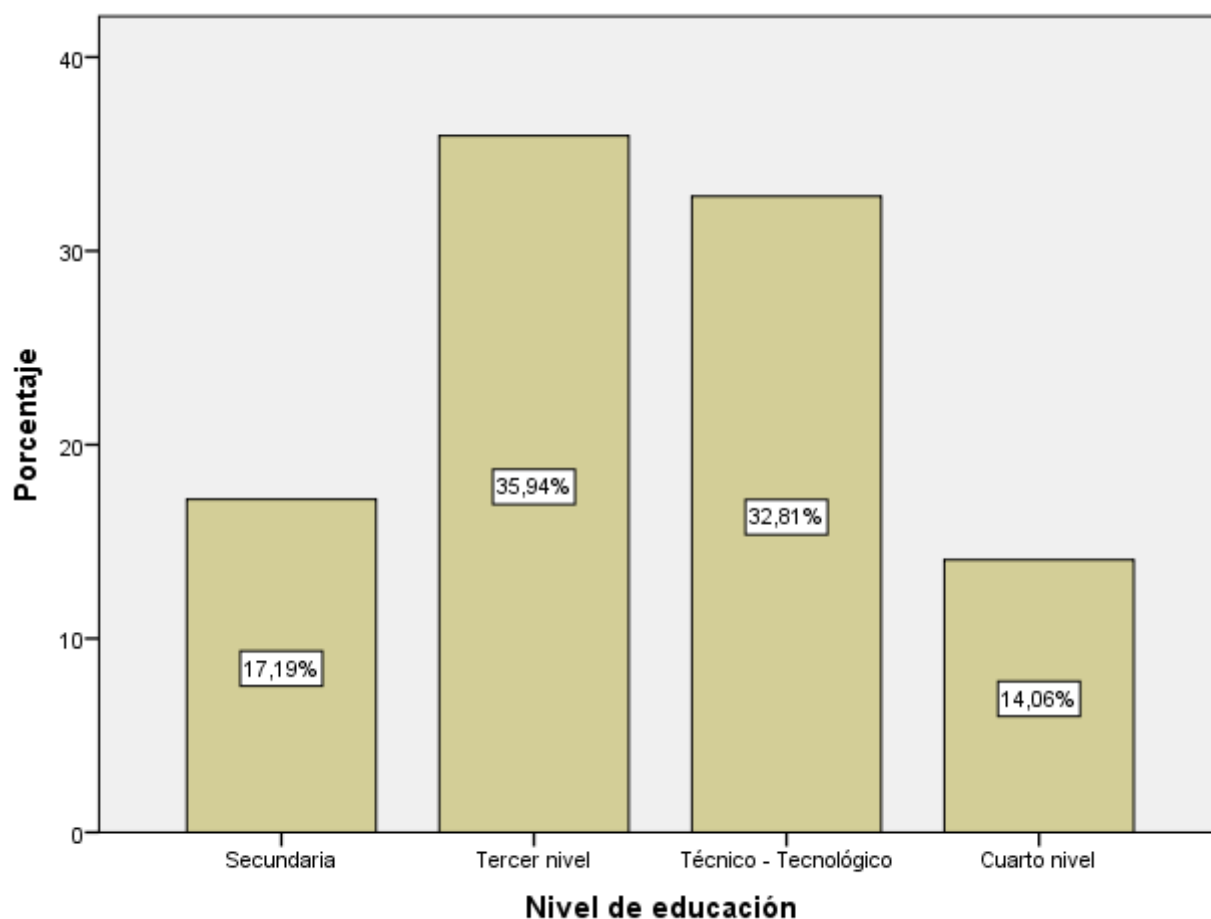
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Secundaria	11	17,2	17,2	17,2
Tercer nivel	23	35,9	35,9	53,1
Técnico - Tecnológico	21	32,8	32,8	85,9

Cuarto nivel	9	14,1	14,1	100,0
Total	64	100,0	100,0	

Fuente: Adaptado de Software versión SPSS 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 25 Nivel de instrucción de los encuestados



Fuente: Adaptado de Software versión SPSS 23

Elaboración: Barreno, L. (2023)

1. La gastronomía de la ciudad de Riobamba es un producto clave para el desarrollo turístico.

Tabla 24 Producto clave

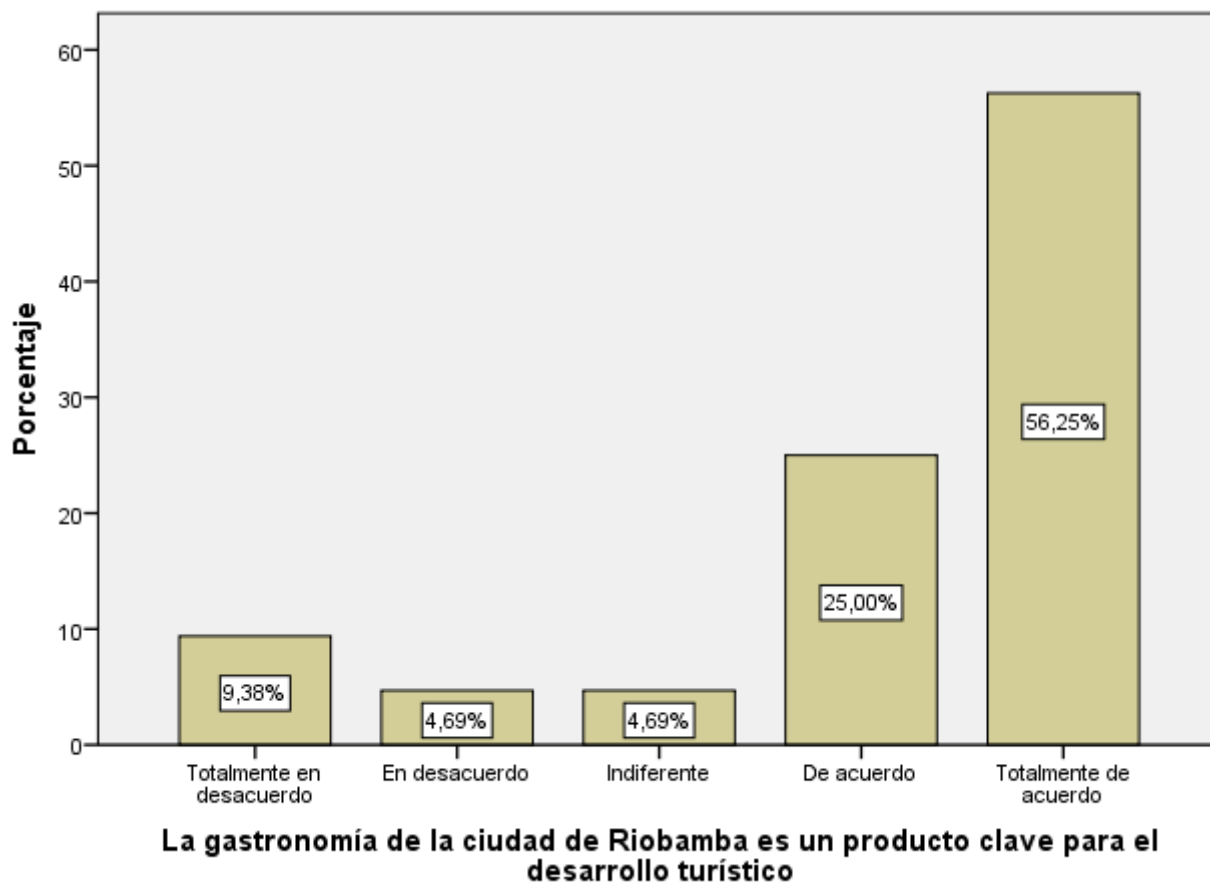
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
	a	e	válido	acumulado
Válido Totalmente en desacuerdo	6	9,4	9,4	9,4
En desacuerdo	3	4,7	4,7	14,1
Indiferente	3	4,7	4,7	18,8

De acuerdo	16	25,0	25,0	43,8
Totalmente de acuerdo	36	56,3	56,3	100,0
Total	64	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 26 Producto clave



Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

2. Es importante que los establecimientos gastronómicos de la ciudad de Riobamba cuenten con proveedores.

Tabla 25 Proveedores certificados

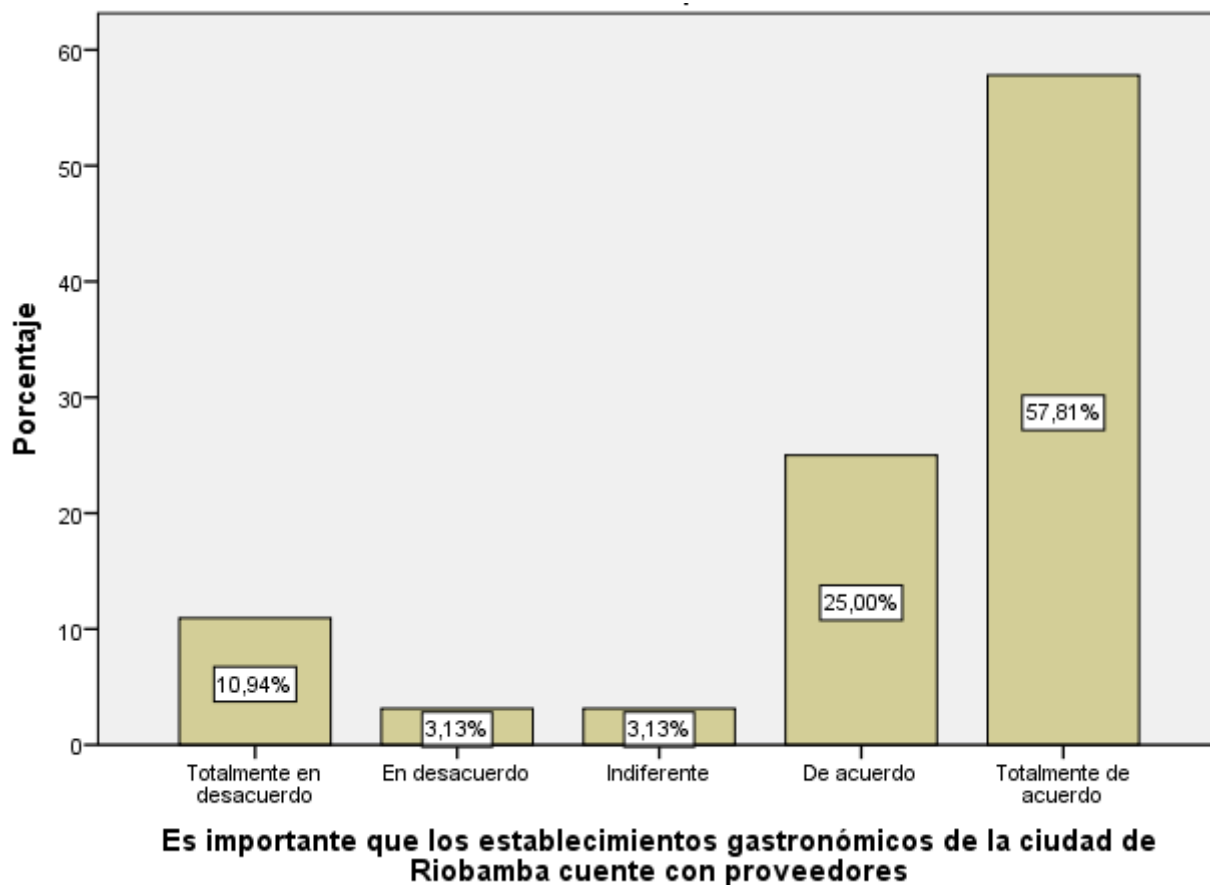
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Totalmente en desacuerdo	7	10,9	10,9	10,9
En desacuerdo	2	3,1	3,1	14,1
Indiferente	2	3,1	3,1	17,2

De acuerdo	16	25,0	25,0	42,2
Totalmente de acuerdo	37	57,8	57,8	100,0
Total	64	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 27 Proveedores certificados



Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

- Se deberían crear eventos gastronómicos para difundir los productos de temporada explicando su utilización, conservación y modo de producción.

Tabla 26 Derechos y obligaciones del consumidor

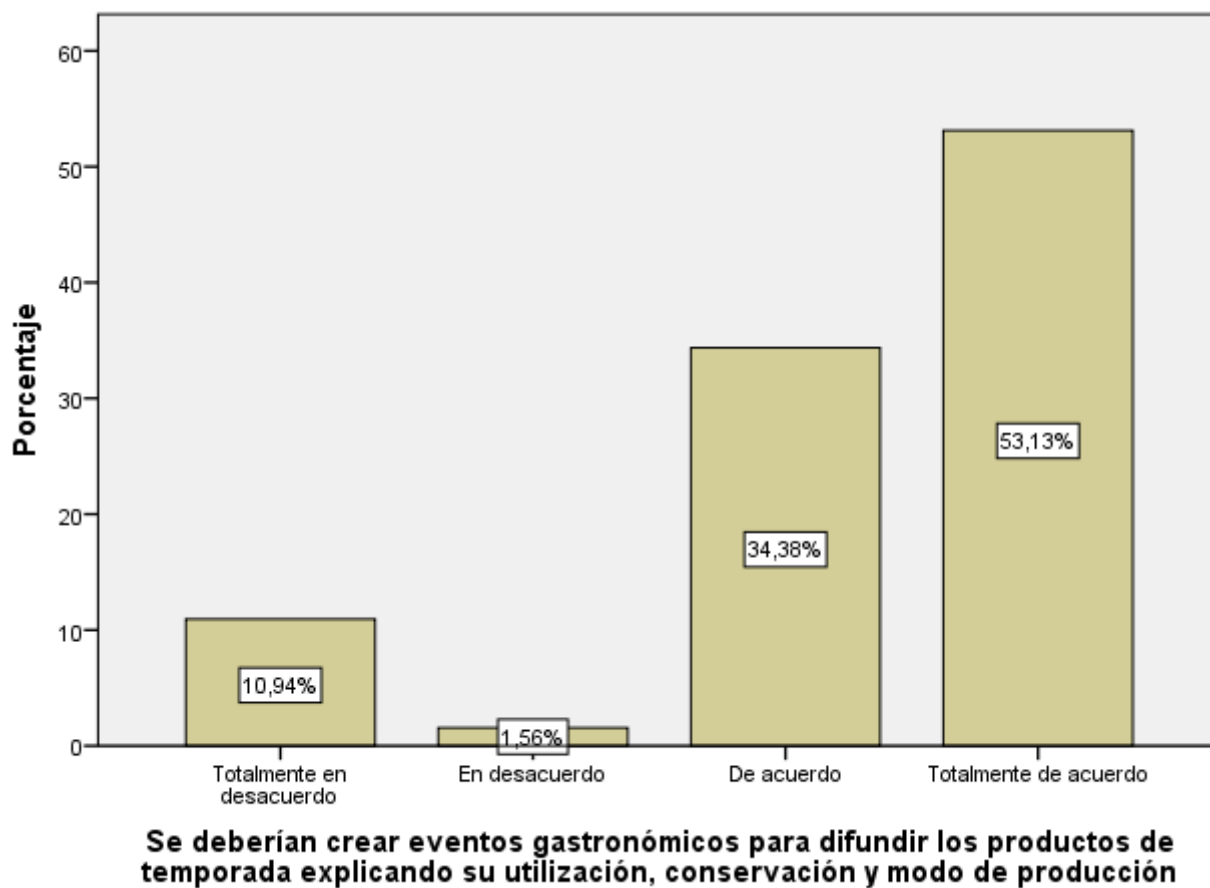
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Totalmente en desacuerdo	7	10,9	10,9	10,9
En desacuerdo	1	1,6	1,6	12,5

De acuerdo	22	34,4	34,4	46,9
Totalmente de acuerdo	34	53,1	53,1	100,0
Total	64	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 28 Derechos y obligaciones del consumidor



Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

- Dentro de los establecimientos gastronómicos de la ciudad se debería ubicar en un lugar visible los derechos y obligaciones del consumidor de acuerdo al reglamento de alimentos y bebidas que esté vigente.**

Tabla 27 Eventos gastronómicos

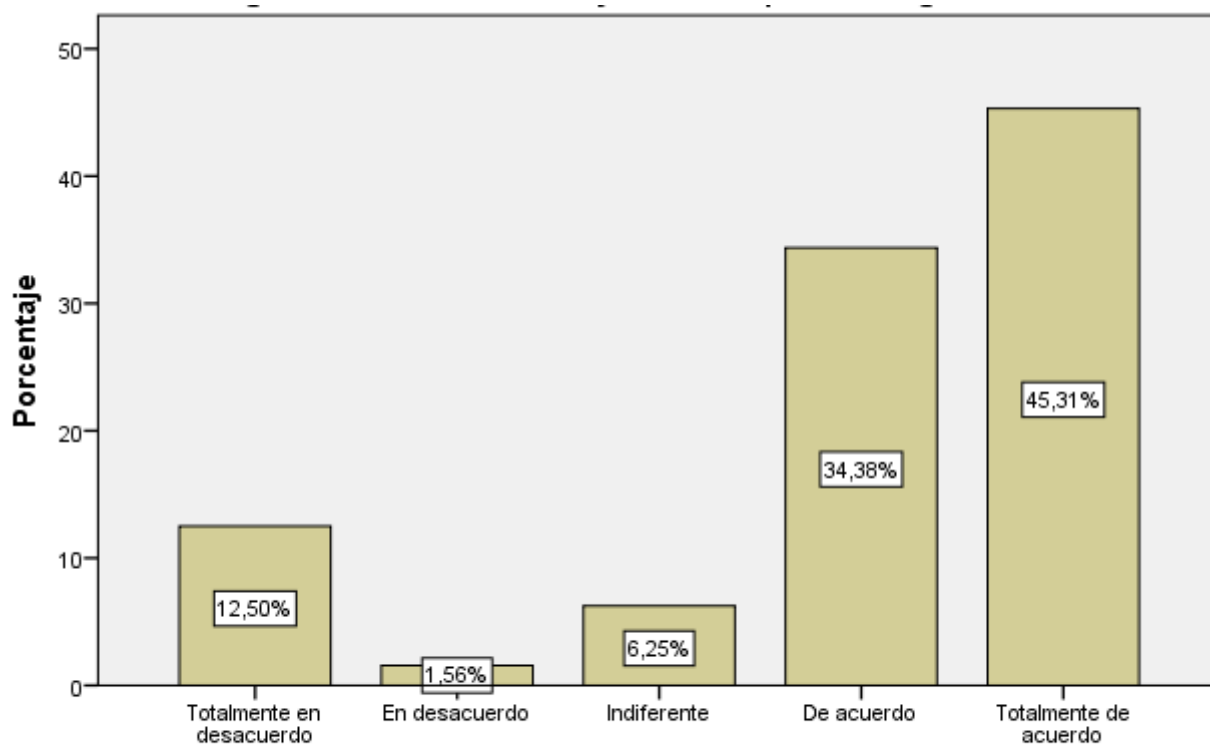
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
--	------------	------------	-------------------	----------------------

Válido	Totalmente en desacuerdo	8	12,5	12,5	12,5
	En desacuerdo	1	1,6	1,6	14,1
	Indiferente	4	6,3	6,3	20,3
	De acuerdo	22	34,4	34,4	54,7
	Totalmente de acuerdo	29	45,3	45,3	100,0
	Total	64	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 29 Eventos gastronómicos



Dentro de los establecimientos gastronómicos de la ciudad se debería ubicar en un lugar visible los derechos y obligaciones del consumidor de acuerdo al reglamento de alimentos y bebidas que esté vigente

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

5. La creación de rutas gastronómicas fomenta la innovación en el servicio de los establecimientos de alimentos y bebidas para obtener un producto turístico.

Tabla 28 Rutas gastronómicas

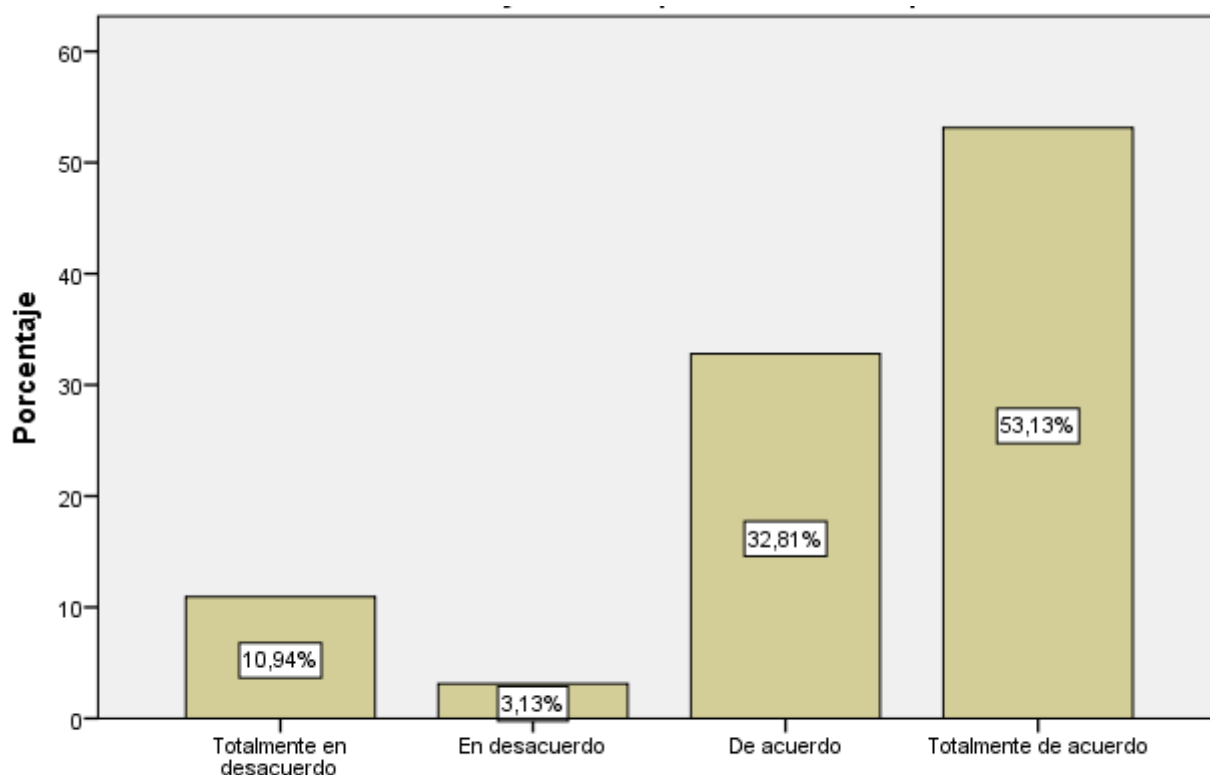
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente en desacuerdo	7	10,9	10,9	10,9

En desacuerdo	2	3,1	3,1	14,1
De acuerdo	21	32,8	32,8	46,9
Totalmente de acuerdo	34	53,1	53,1	100,0
Total	64	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 30 Rutas gastronómicas



La creación de rutas gastronómicas fomenta la innovación en el servicio de los establecimientos de alimentos y bebidas para obtener un producto turístico

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

6. La creación de rutas gastronómicas favorecerá al correcto funcionamiento de los establecimientos de alimentos y bebidas.

Tabla 29 Funcionamiento de establecimientos

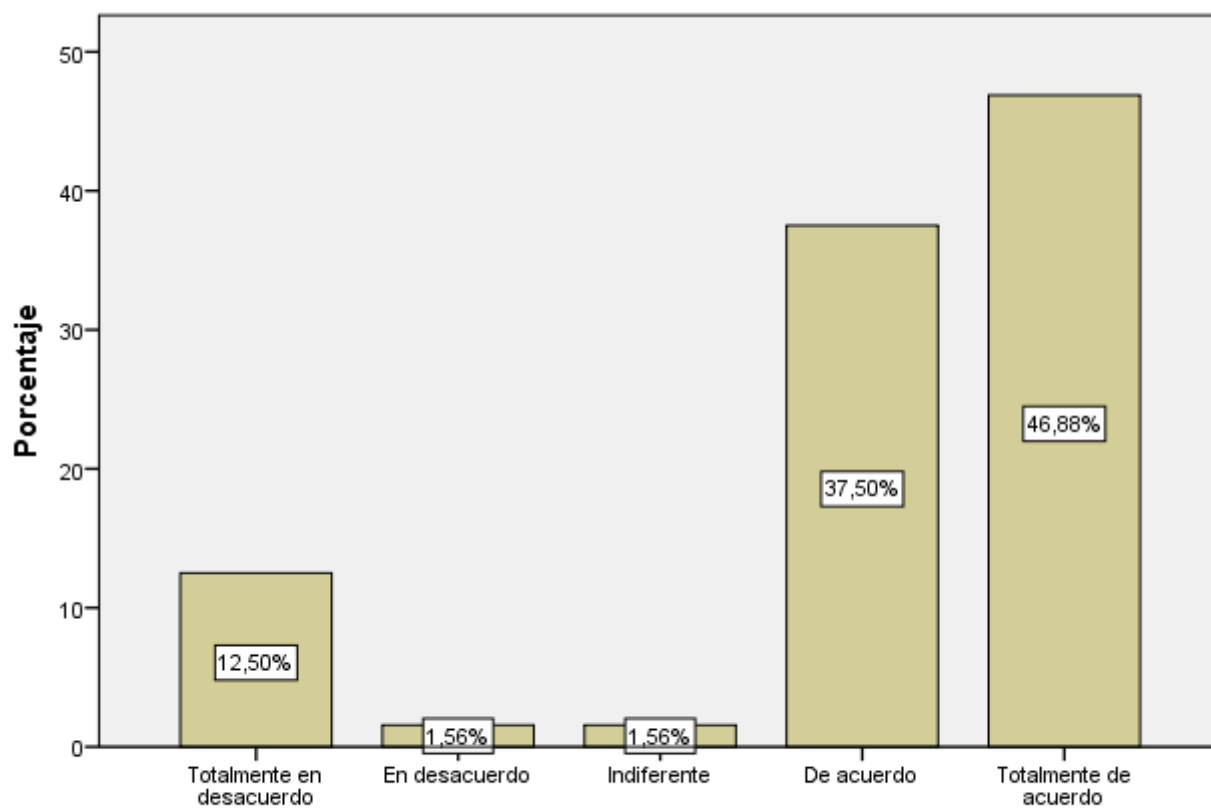
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Totalmente en desacuerdo	8	12,5	12,5	12,5
En desacuerdo	1	1,6	1,6	14,1

Indiferente	1	1,6	1,6	15,6
De acuerdo	24	37,5	37,5	53,1
Totalmente de acuerdo	30	46,9	46,9	100,0
Total	64	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 31 Funcionamiento de establecimientos



La creación de rutas gastronómicas favorecerán al correcto funcionamiento de los establecimientos de alimentos y bebidas

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

7. Es importante crear espacios de capacitación sobre seguridad alimentaria para los administradores de los establecimientos de alimentos y bebidas.

Tabla 30 Espacios de capacitación

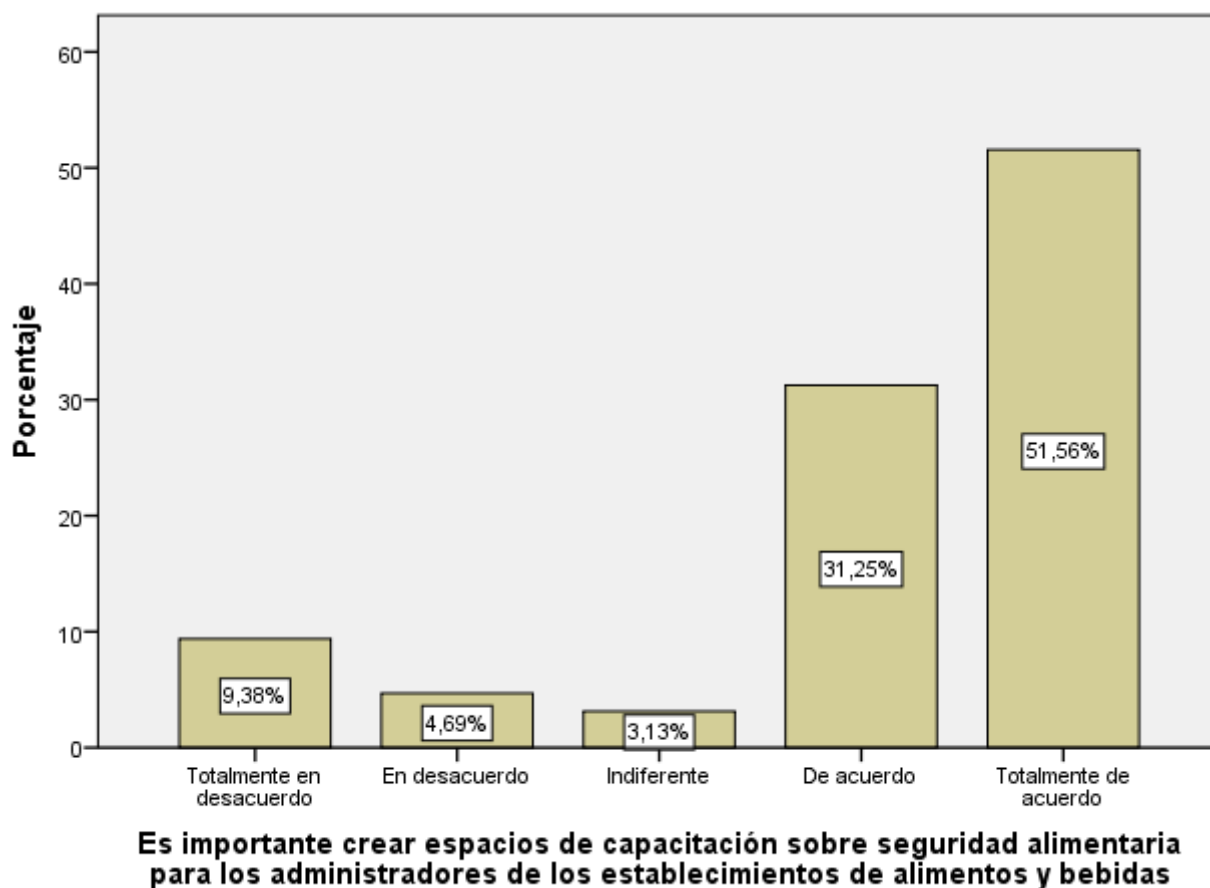
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Totalmente en desacuerdo	6	9,4	9,4	9,4
En desacuerdo	3	4,7	4,7	14,1

Indiferente	2	3,1	3,1	17,2
De acuerdo	20	31,3	31,3	48,4
Totalmente de acuerdo	33	51,6	51,6	100,0
Total	64	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 32 Espacios de capacitación



Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

8. Los establecimientos de alimentos y bebidas debe contar con personal debidamente capacitado.

Tabla 31 Personal capacitado

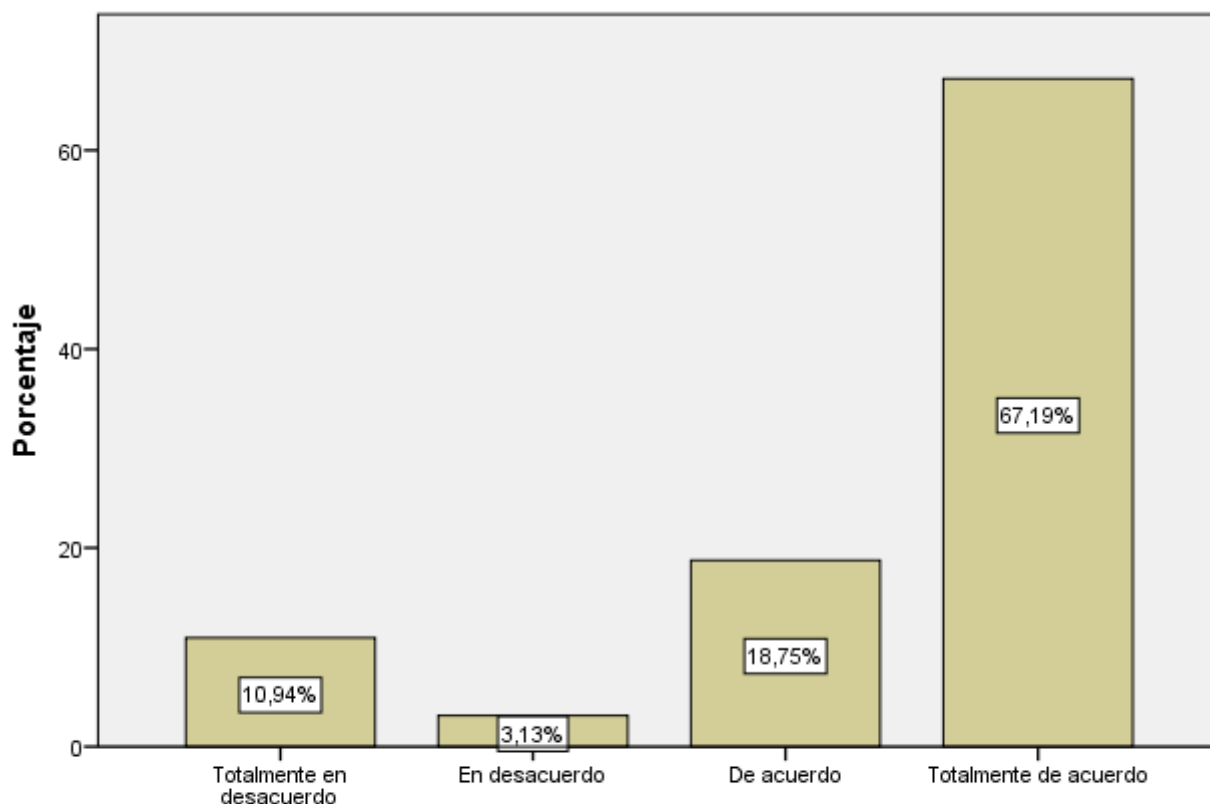
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Totalmente en desacuerdo	7	10,9	10,9	10,9
En desacuerdo	2	3,1	3,1	14,1
De acuerdo	12	18,8	18,8	32,8

Totalmente de acuerdo	43	67,2	67,2	100,0
Total	64	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 33 Personal capacitado



Los establecimientos de alimentos y bebidas debe contar con personal debidamente capacitado

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

9. La utilización de recursos propios de la zona en el montaje de los platillos es un punto clave para el éxito y reconocimiento de los establecimientos de alimentos y bebidas.

Tabla 32 Utilización de recursos

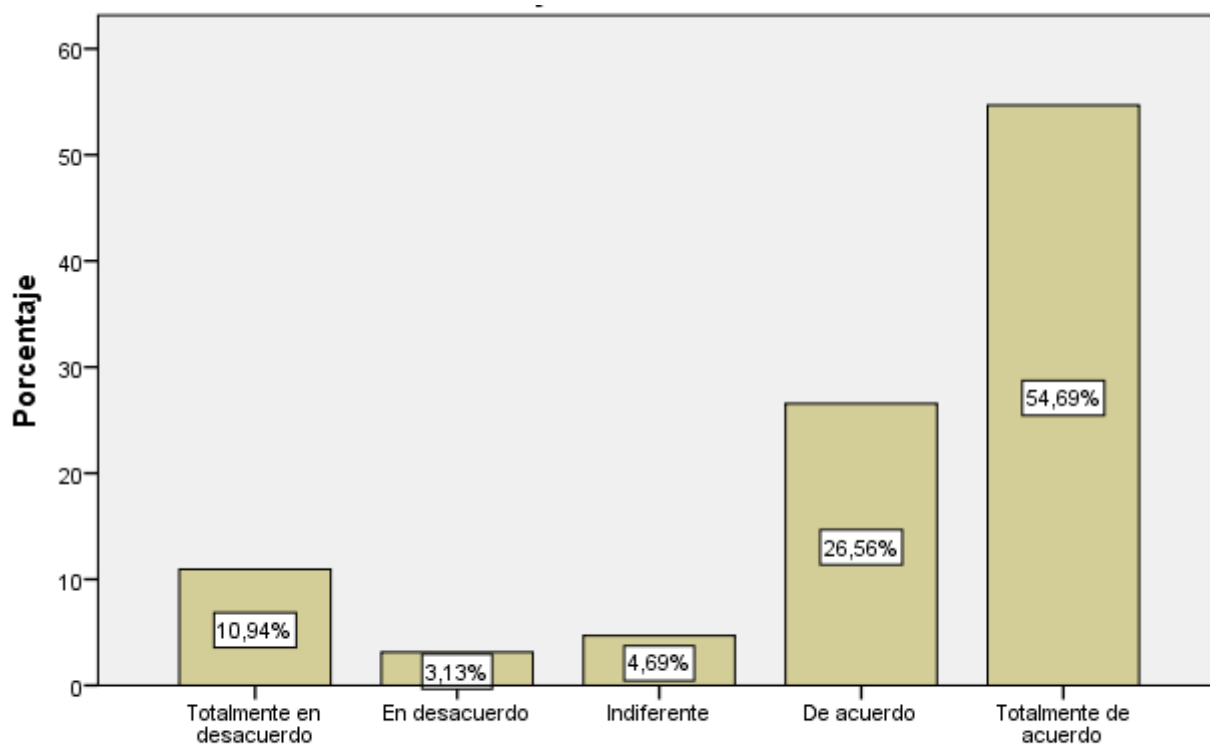
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Totalmente en desacuerdo	7	10,9	10,9	10,9
En desacuerdo	2	3,1	3,1	14,1
Indiferente	3	4,7	4,7	18,8

De acuerdo	17	26,6	26,6	45,3
Totalmente de acuerdo	35	54,7	54,7	100,0
Total	64	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)

Imagen 34 Utilización de recursos



La utilización de recursos propios de la zona en el montaje de los platillos es un punto clave para el éxito y reconocimiento de los establecimientos de alimentos y bebidas

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas de la ciudad

Elaboración: Barreno, L. (2023)